

County of San Bernardino • Department of Public Health
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
FOOD PROGRAM OFFICIAL INSPECTION REPORT

ABC

Guía de Inspección de Alimentos en Venta

Item #	Description	Major	Minor
1	Proper Holding Temp. of Hot...	OF1	OF10
2	Proper Cooking Temperatures...	OF2	OF11
3	Proper Reheating of PHF - 11299	OF3	OF12
4	Proper Cooling of PHF - 11402	OF4	OF13
5	Proper Thawing / Proper Time...	OF5	OF14
6	Diligent Protection/Time of...	OF6	OF15
7	Food Protected From Contaminator, Adulteration, Spoilage...	OF7	OF16
8	Food From an Approved Source, Harvest Tags - 11395, 11401, 11403	OF8	OF17
9	Proper Employee Hygiene - 11400, 11402	OF9	OF18
10	Handwashing Sinks/Supplies - 11417, 11419	OF10	OF19
11	Handwashing Food Facility Conditions - 11420	OF11	OF20
12	Water / SANITIZING	OF12	OF21
13	Proper Sanse Sanitizer / Proper Sanitizing...	OF13	OF22
14	Proper Sanse Sanitizer / Proper Sanitizing...	OF14	OF23
15	Proper Sanse Sanitizer / Proper Sanitizing...	OF15	OF24
16	Proper Sanse Sanitizer / Proper Sanitizing...	OF16	OF25
17	Managers Food Safety Certification, Food Worker Certification...	OF17	OF26
18	Sherman Food & Drug / Labels / HACCP - 11405, 11406, 11407, 11408, 11409, 11410, 11411, 11412, 11413, 11414, 11415, 11416, 11417, 11418, 11419, 11420	OF18	OF27
19	Smoke Guard Protection - 11398, 11400	OF19	OF28
20	Probe and Refrigerator Thermometers - 11395	OF20	OF29
21	Employee Personal Items, Employee Changing Room, Sleeping Quarters - 11415, 11417	OF21	OF30
22	Equipment / Utensils, Storage, Cleanliness, Condition - 11400	OF22	OF31
23	Floors / Walls / Ceiling Clean & In Good Repair & Ventilation...	OF23	OF32
24	Adaptively Lighting and Smaller Goods - 11417	OF24	OF33
25	Exhaust System Clean and In Good Repair - 11455, 11414	OF25	OF34
26	Restrooms Clean and In Good Repair - 11410, 11414	OF26	OF35
27	Chemical Use / Storage, Sanitizing Closets, Man Sinks, Vents, Disposal - 11405, 11406, 11415	OF27	OF36
28	Proper Signs/ Expiration of Use Labels - 11407, 11408, 11398	OF28	OF37
29	Other Violation	OF29	OF38

Condado de San Bernardino
Departamento de Salud Pública
División de Servicios de Salud del Medio Ambiente



Enero 2006

County of San Bernardino - Department of Public Health
 ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
 FOOD PROGRAM OFFICIAL INSPECTION REPORT



ABC

**Guía de Inspección
 de Alimentos de Ventas**

FACILITY NAME		DATE	INSPECTOR	PERMIT #
LOCATION		TYPE	TYPE	TYPE
CITY		STATE	CITY	ZIP
OWNER		PHONE	INSPECTOR	SCORE

Based on an inspection of records and a visual inspection of the facility, the Permittee has the right to a hearing if requested to within 15 days of the date of this report. Failure to correct listed violation(s) prior to the hearing may result in suspension or revocation of the permit.

CRITICAL VIOLATIONS: All critical violations must be corrected immediately. These items MUST BE CORRECTED IMMEDIATELY. APPLICABLE CODES:

ITEM #	DESCRIPTION	Major	Minor
1	Proper Holding Temp. of Hot Food	OF10	OF11
2	Proper Cooking Temperatures	OF12	OF13
3	Proper Reheating of PHF	OF14	OF15
4	Proper Cooling of PHF	OF16	OF17
5	Proper Thawing / Freezing	OF18	OF19
6	Diligent Preparation Practices	OF20	OF21
7	Food Protected From Contamination, Abuse, Spoilage	OF22	OF23
8	Proper Storage	OF24	OF25
9	Food From an Approved Source, Hand Wash, etc.	OF26	OF27

NON-CRITICAL VIOLATIONS: All non-critical violations may pose a risk to public health. These violations must be corrected within the next 30 days.

ITEM #	DESCRIPTION	Major	Minor
17	Managers Food Safety Certification, Food Worker Certification, Permit	OF30	OF31
18	Shelfmark Food & Drug / Labels / HACCP	OF32	OF33
19	Shelf Guard Protection	OF34	OF35
20	Fridge and Refrigerator Thermometers	OF36	OF37
21	Employee Personal Items, Employee Changing Room, Sleeping Quarters	OF38	OF39
22	Equipment / Utensils Storage, Cleanliness, Condition	OF40	OF41
23	Floors / Walls / Ceiling Clean & in Good Repair & Vermin Exclusion	OF42	OF43
24	Adequate Lighting and Shield Guards	OF44	OF45
25	Exhaust System Clean and in Good Repair	OF46	OF47
26	Restrooms Clean and in Good Repair, mop sink, Waste Disposal	OF48	OF49
27	Chemical Use / Storage, Janitorial Clean, Mop Sink, Waste Disposal	OF50	OF51
28	Proper Signs / Exclusion of Live Animals	OF52	OF53
29	Other Violation	OF54	OF55

Condado de San Bernardino
 Departamento de Salud Pública
 División de Servicios de Salud del Medio Ambiente



Enero 2006

Prólogo

La División de Servicios de Salud del Medio Ambiente del Condado de San Bernardino está dedicada a mejorar la calidad de vida, mantener la salud y seguridad pública, y prevenir peligros ambientales a todos los consumidores y visitantes a través de innovación, educación, investigación, aplicación de la ley y servicio comunitario.

La seguridad / salubridad de los alimentos en el condado de San Bernardino es responsabilidad del Programa de Inspección de Alimentos de Servicios de Salud del Medio Ambiente en asociación con la industria de alimentos. Muchas personas no piensan en la seguridad de los alimentos hasta que ellos o un miembro de su familia son afectados con una enfermedad relacionada con algo que comieron.

Mientras que el suministro de alimentos en Estados Unidos es uno de los más seguros en el mundo, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades estipula que cada año aproximadamente 76 millones de personas sufren de enfermedades causadas por los alimentos. De estos más de 300,000 son hospitalizados y 5000 mueren. La prevención de enfermedades y muertes causadas por alimentos sigue siendo un gran reto a la salud pública. Por esto los especialistas en Salud del Medio Ambiente inspeccionan los establecimientos alimenticios en todo el condado para asegurar que las leyes que protegen la salud pública sean acatadas.

Es muy importante mejorar el entendimiento y conocimiento de los operadores de servicios de alimentos sobre las prácticas seguras de cómo elaborar alimentos. Esta guía a sido desarrollada con el propósito de asistir al operador de alimentos a determinar el estado presente de su operación o negocio y también para proveer información necesaria para mejorar todos los aspectos de almacenar alimentos, elaborar, preparar y servir. La salubridad de los alimentos es un componente importante para cualquier operación y puede impactar la seguridad del público. Los clientes esperan que los establecimientos de alimentos preparen alimentos siguiendo las reglas de salubridad alimenticia. La operación de los establecimientos alimenticios depende de las prácticas seguras y sanitarias usadas por el trabajador que maneja/toca los alimentos. Un buen entrenamiento es la base para que los establecimientos puedan proveer alimentos de calidad y seguros/ sanos para el público. El éxito del mejoramiento de la producción de alimentos, procesamiento, preparación y prácticas de almacenamiento pueden ser medidas a través de la reducción de epidemias causadas por los alimentos. A través de una afiliación prometedor con la industria de alimentos nosotros podemos adquirir una protección mucho mayor para la salud del público.

La División de Servicios de Salud del Medio Ambiente esta comprometida a proveer la más alta calidad de servicio a la industria de alimentos y al público o consumidor. El compromiso se extiende a mejorar los servicios de salud pública en todas las áreas de salud del medio ambiente.



Daniel J. Avera
Jefe de División

Tabla de Contenido

1.	Introducción.....	1
2.	Terminología común.....	2
3.	Factores de Riesgo del Centro de Control de Enfermedades	4
4.	Entendiendo el Proceso de Inspección.....	5
5.	Entendiendo el Reporte de la Inspección Oficial	6
6.	Reporte de la Inspección Oficial	7
7.	Entendiendo Su Calificación/Grado	12
8.	Entendiendo El Resumen del Reporte de la Inspección (ISR) o Grado de la tarjeta/Grade Card.....	14
9.	Como se Identifican las Violaciones	17
10.	Lista para Inspección Propia.....	34
11.	Información de Contactos	37
12.	Lista de las Agencias para Referencias	38
13.	Formulario para Pedir Folletos.....	39

Introducción

La Guía de Inspección de Alimentos en Venta provee información para el operador o trabajador de la industria alimenticia sobre temas relacionados con el Reporte de la Inspección Oficial, el puntaje o sistema de calificación, el proceso de inspección de alimentos en venta, y terminología común usada por el Programa de Inspección de Alimentos. Esta guía no solamente sirve como folleto de referencia sino también como un elemento educacional que ayuda al operador o empresario de la industria alimenticia en el asesoramiento propio para controlar la calidad y salubridad de sus productos de consumo.

El Reporte de la Inspección Oficial (OIR) es usado para documentar las violaciones observadas en el establecimiento y para calcular el puntaje final/ calificación basado en las violaciones. Para ayudarle a entender como van a ser mostrados los grados o calificaciones, hemos incluido una muestra de la tarjeta de grados o calificación llamada (Resumen del Reporte de la Inspección) junto con las explicaciones de cómo se utiliza y donde debe de ser colocado el cartel. Para que el operador o empresario entienda el reporte de la inspección, esta guía contiene información detallada de cada categoría con ejemplos de las violaciones más comunes y explicaciones de los reglamentos y violaciones. En adición, se le han proveído secciones de la Ley Uniforme de California para Negocios que Venden Alimentos y detalles de los Códigos del Condado de San Bernardino al igual que procedimientos para que le ayuden a cumplir los requerimientos legales.

Una guía llamada inspección-propia ha sido incluida para mantener y operar un establecimiento de alimentos de acuerdo a la ley y para prepararse para la inspección. Esta guía ayuda al operador y/o al gerente a completar la inspección usando las mismas reglas que el Servicio de Salud del Medio Ambiente. La última sección o parte de esta guía contiene información de contactos relacionados con la División de Servicios de Salud del Medio Ambiente (DSSA) del Condado de San Bernardino y de agencias gubernamentales y programas en el ámbito local, estatal y federal.

Es importante recordar que este documento es un instrumento para referencias o para que usted se informe de los reglamentos. Como todo material de referencia, la información cambia. La comunidad científica constantemente provee a las agencias que imponen las leyes nueva información; leyes y procedimientos están sujetos a cambios de acuerdo a las necesidades de la salubridad pública. También los asesoramientos de riesgos deben de ser revisados constantemente para asegurar un programa efectivo. Por lo tanto, este documento puede cambiar para que se mantenga a la par con los últimos cambios. DSSA hará el esfuerzo mayor para asegurar que la industria de alimentos tenga conocimiento de los cambios importantes en forma oportuna.

Para dirigir sus preguntas/observaciones sobre el reporte de inspección, acciones del inspector de salud o de la División o ley pertinente o reglamento, por favor contacte al Servicio de Salud del Medio Ambiente. El inspector de salud, el supervisor y la oficina local están disponibles para proveer ayuda si lo requiere.

Terminología común

El propósito de los siguientes términos es de asistir al Operador/Empresario/Trabajador de la industria alimenticia en usar la Guía de Inspección de Alimentos en Venta.

Agente Aprobado es un productor, compañía, distribuidor, u otro establecimiento de alimentos que tiene la licencia adecuada o permiso de una agencia local, estatal o federal.

Ley Uniforme de California para Negocios que Venden Alimentos-Comida (CURFFL) es parte del Código de Salud y Seguridad de California que dicta la regulación de los negocios de alimentos.

Cruce de Contaminación es la transferencia de microorganismos peligrosos de un alimento a otro. Microorganismos pueden ser transferidos a través de equipos como el lavaplatos, utensilios y manos contaminando otros alimentos. Microorganismos pueden ser también transferidos si la carne cruda y aves son guardadas o descongeladas encima de otros alimentos. (Cuando guarda o descongela, carne cruda/pollo o aves, el líquido puede gotear en los alimentos de abajo.)

Preparación Cuidadosa/Meticulosa es un proceso en el cual la persona que está elaborando, preparando y tocando los alimentos esté atenta o activamente involucrada en la preparación de los alimentos.

El Plan HACCP es un documento escrito que detalla los procedimientos formales para seguir el Análisis de Peligro del Punto de Control Crítico (HACCP), principios que fueron desarrollados por el Comité Nacional de Consejos en Criterios Microbiológicos para Alimentos.

El Resumen del Reporte de Inspección (ISR) es la placa con el grado o calificación en letra que va a ser colocado en la ventana o en otro lugar aprobado por el inspector de salud después de una inspección de rutina de re-puntaje.

Notificación de Clausura o cierre del establecimiento es una placa que será colocada por el inspector de salud en el establecimiento de comidas cuando el permiso de salubridad del establecimiento es suspendido o revocado. Una vez que la Notificación de Clausura ha sido dada al establecimiento de alimentos se requiere que se suspendan todos los servicios u operaciones. La Notificación de Clausura-cierre del establecimiento será colocada en el frente de la ventana o en un lugar aprobado por el inspector de salud. El hecho de mover o sacar el letrero que notifica el cierre del establecimiento por cualquiera que no sea el inspector de salud o si el establecimiento de alimentos rehúsa cerrar cuando se le da la "Notificación de Clausura cierre" es una violación del Código del Condado de San Bernardino (S.B.C.C.) Sección 33.1404.

Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) son alimentos capaces de promover el rápido y progresivo crecimiento de microorganismos que pueden causar enfermedades. Ejemplos incluyen: alimentos de proteína (carne, aves, mariscos, huevos), productos lácteos (queso, leche), y vegetales/verduras cocidas.

Revocación es una acción tomada por La División de Servicios de Salud del Medio Ambiente de ordenar a un establecimiento el cierre o clausura permanente.

Acta de Sherman Alimento Droga y Cosmética (conocida como “**Sherman Food Drug and Cosmetic Act**”) es parte del Código de Salud y Seguridad de California referente a etiquetas, promociones y alimentos puros.

Suspensión es una acción tomada por La División de Servicios de Salud del Medio Ambiente para ordenar a un establecimiento se mantenga cerrado por un tiempo determinado.

Condenación Voluntaria y Destrucción (VC&D) es una acción tomada para permitir al empresario en forma voluntaria de destruir alimentos malogrados, adulterados o no saludables.

Operador Persona que se encarga del negocio en general ya sea el gerente, supervisor, el empresario o dueño.

Operaciones En este caso se refieren a labores de rutina diaria en el negocio.

Consumidores se refieren a los clientes o público que viene al establecimiento de alimentos.

Higiénico se refiere a desinfectado, el proceso de desinfectar todos lo utensilios y aparatos, equipos etc. usados durante el proceso de elaborar los alimentos.

Establecimiento de alimentos se refiera al negocio, lugar donde los consumidores comen o consumen alimentos.

Lavabos o lavatorio de platos se refieren a “sinks” para lavar platos y utensilios de cocina.

Lavabos o lavatorio de manos se refieren a los “sinks” colocados en los baños.

Factores de Riesgo del Centro del Control de Enfermedades

De acuerdo al Centro del Control de Enfermedades (CDC), los siguientes factores contribuyen al brote de enfermedades causadas por alimentos. Los números suman a más de 100% porque más de uno de los factores contribuyentes están usualmente implicados en el brote de enfermedades causadas por alimentos:

- 63% Enfriamiento inadecuado o insuficiente y falta de mantenimiento de temperaturas frías (bajas)
- 29% Preparación de alimentos antes del tiempo planeado para servirlos
- 27% Inadecuada o falta de mantenimiento de temperaturas calientes
- 26% Falta de higiene personal/personas infectadas
- 25% Recalentamiento inadecuado de alimentos
- 9% Falta de limpieza del equipo o maquinaria
- 7% Uso de comidas que sobran
- 6% Cruce de contaminación
- 5% Falta de cocimiento o del proceso de calentamiento de los alimentos
- 4% Depósitos, envases o contenedores que añaden tóxicos químicos
- 2% Ingredientes crudos contaminados
- 2% Aditivos químicos intencionados
- 1% Aditivos químicos incidentales
- 1% Recursos no seguros (productos de entidad no acreditada)

El inspector de salud primordialmente se enfoca en los factores críticos de riesgo cuando conduce inspecciones de rutina en establecimientos de alimentos, con el propósito de reducir el riesgo de enfermedades causadas por alimentos.

Entendiendo el Proceso de Inspección

Inspecciones de rutina son conducidas dos veces anualmente y no son anunciadas. El inspector conduce una evaluación completa de las operaciones del establecimiento y documenta las deficiencias en el OIR marcando el cuadrado mayor o menor de cada violación respectiva. Los puntos de violación son sumados y luego restados de 100. El grado o calificación en letra que le corresponde es dado al establecimiento al concluir la inspección.

Reinspecciones son inspecciones de seguimiento iniciadas por el inspector cuando la inspección de rutina revela serias o repetidas violaciones del establecimiento.

Re-reinspecciones Son inspecciones conducidas por el inspector de salud para revisar o atender serias o repetidas violaciones que no fueron corregidas en la primera reinspección. Estas inspecciones cuestan un cargo adicional al empresario de establecimiento de alimentos.

Quejas/Reportes de Enfermedades Causadas por Alimentos son investigadas por el inspector cuando son recibidas. Estas investigaciones generalmente no tienen puntaje y pueda que requieran inspecciones de seguimiento si se encuentran violaciones.

Clausuras/Cierres son acciones tomadas en contra del establecimiento frecuentemente debido a puntajes bajos (menos de 70); la falta de obtener por lo menos un grado "B" en la inspección de re-puntaje; y si se observa cualquier otro peligro que puede crear un peligro inmediato a la salud pública. Un establecimiento que tiene orden de clausura tendrá un letrero indicando el cierre del local, este letrero será colocado por el inspector de salud.

Inspección de Re-puntaje es una inspección de rutina pedida por el dueño del establecimiento para darle un re-puntaje o recalificación al establecimiento. Los establecimientos que reciben menos que un grado "B" por requisito tendrán una inspección de re-puntaje o recalificación. Estas inspecciones cuestan un cargo adicional que el establecimiento de alimentos debe pagar. ***El requerir una inspección de re-puntaje no garantiza que el establecimiento va a recibir un puntaje o grado mas alto.***

Entendiendo el Reporte de la Inspección Oficial

El Servicio de Salud Ambiental es responsable de imponer el Código del Condado de San Bernardino (SBCC) y las secciones del Código de Salud y Seguridad de California (H&S). Para asegurar que cada establecimiento de alimentos cumpla con las regulaciones, el educador de Salud Ambiental, comúnmente llamado inspector de salud, conduce inspecciones. Cualquier violación de los reglamentos es documentada en el Reporte de Inspección Oficial (OIR), este es dado por el inspector de salud al concluir la inspección. Este reporte es usado para inspecciones de rutina, investigaciones de quejas / investigaciones de enfermedades causadas por alimentos y otras inspecciones de la división para documentar el estado del establecimiento de alimentos o negocio y las deficiencias encontradas en el momento de la inspección.

La intención del formulario llamado OIR es de identificar los diferentes grados de riesgo a la salud pública asociada a violaciones de dichas leyes, códigos y reglamentos. El reporte contiene dos partes principales, violaciones críticas y violaciones no-críticas. Hay 28 áreas de violaciones, cada una de ellas es dividida en categorías de riesgo mayores y menores.

El formulario OIR contiene tres páginas, una hoja enfrente y dos copias. Cada hoja o pliego contiene la misma información en la parte de adelante y atrás. El inspector de salud se queda con dos hojas del formulario mientras que la tercera hoja del formulario será dada al operador o empresario. Una vez terminada la inspección, el formulario OIR provee al operador responsable de servicios de alimentos información importante que le ayuda a identificar áreas con alta posibilidad de propagar enfermedades causadas por alimentos. A medida que lea la descripción del formulario OIR, por favor mire el formulario localizado en las próximas dos paginas.

SUMMARY OF THE CORRESPONDING LAWS AND REGULATIONS FOR THE VIOLATIONS LISTED ON THE FRONT SIDE OF THIS FORM.

THIS SUMMARY PAGE LISTS THE GENERAL REQUIREMENTS FOR EACH ITEM. CITED NUMBERS REFER TO CORRESPONDING SECTIONS IN THE CALIFORNIA HEALTH AND SAFETY CODE OR COUNTY ORDINANCE. SECTION REFERENCES MAY BE COMPLETE/PARTIAL OR PARAPHRASED. THE DEPARTMENT MAY CITE ADDITIONAL SECTIONS AS NEEDED.

TEMPERATURE CONTROLS

- 1. Proper Holding Temperatures.** Potentially hazardous foods (PHF) shall be held at or below 41°F or above 135°F (113995, 113997).
- 2. Proper Cooking Temperatures.** Comminuted meat, or any food containing comminuted meat, shall be heated to 157°F or 155°F for 15 seconds. Eggs, and foods containing raw eggs, shall be heated to 145°F. Pork shall be heated to 145°F. Poultry, comminuted poultry, stuffed fish, and stuffed meat / poultry shall be heated to 165°F (113996).
- 3. Proper Reheating of PHF.** Any potentially hazardous food cooked, cooled and reheated for hot holding or serving shall be heated to 165°F (113998).
- 4. Proper Cooling of PHF.** All potentially hazardous food shall be RAPIDLY cooled from 135°F to 70°F, within 2 hours, and from 70°F to 41°F, within 4 hours. Approved cooling methods include: cooling food in shallow, heat-conducting pans; separating food into smaller portions; using rapid-cooling equipment; adding ice as an ingredient; inserting containers in an ice bath while stirring frequently (114002).
- 5. Proper Thawing / Frozen Food Handling.** Food shall be thawed by the following methods: in a refrigeration unit; under cold, running, potable water for a period not to exceed two hours; in a microwave oven; or, as part of cooking process. Frozen food that has been thawed shall be cooked or otherwise processed before it can be refrozen (114085).
- 6. Diligent Preparation/Time Only Control.** When using time only, as the public health control for potentially hazardous food, all of the following conditions are to be met: (a) Food shall be marked to indicate the time when four hours has passed after the food is removed from temperature control. (b) Food shall be cooked and served, served if ready-to-eat, or discarded, within four hours after the food is removed from temperature control. (c) Food in unmarked containers, or marked to exceed a four-hour time limit shall be discarded. (d) Approved, written procedures for time only control shall be maintained in the food facility and made available to the enforcement agency. (113995)

FOOD PROTECTION

- 7. Food Protected from Contamination, Adulteration, Spoilage, Proper Storage.** Food shall be inspected upon receipt for signs of spoilage, contamination and randomly checked for adherence to the temperature requirements set forth in section (113995, 114003). All food shall be manufactured, produced, prepared, packed, stored, displayed, served etc. so as to be pure, free from contamination, adulteration and spoilage and shall be from an approved source (114010). Sulfites shall not be added to PHF (114070). All food must be stored in an approved facility. Stored food shall be covered, protected and kept free from contamination. Food shall be stored in approved containers and labeled as to contents. Food shall be stored on shelves or the floor on approved shelving. Food shall be displayed, shielded and dispensed in a manner that protects the food from contamination (114080).
- 8. Food From an Approved Source, Harvest Tags.** All food shall be from an approved source (113980). No unpackaged food that has been served shall be reserved for later use. Food prepared or stored in a private home shall be stored or sold in a food facility. Harvest tags shall be maintained for at least 90 days (114003)

FOOD HANDLER / FACILITY CONDITION

- 9. Proper Employee Hygiene.** No employee shall engage in any act that may contaminate the food or adulteration of food, food contact surfaces, equipment, utensils, or hand contact surfaces. Employees shall wear clean outer garments. Employees shall wear clean aprons, caps, and hairnets or hair covers. Employees shall wear clean gloves to confine and prevent contamination of food. Employees shall wash their hands before beginning work; during food preparation, to remove contamination from hands; after using toilet room; or any time when contamination may occur. Employees shall be free from cuts, sores, and rashes. Employees with the potential for contamination shall be excluded from food facility / preparation of food (114022).
- 10. Handwashing Sinks / Sanitizing.** All handwashing sinks shall be provided with hot/cold water under pressure, fully stocked soap and towel dispensers, and hand dryers or hot air blowers. Food establishments built after 1995 shall have fully operational handwashing sink in food preparation areas (114115).
- 11. Unsanitary Conditions.** All food facilities, utensils and equipment and facilities shall be clean, fully operational and in good repair (114050).
- 12. Vermin Infestation.** Food shall be prepared, stored, transported, and sold so as to be protected from vermin (114010). Food facilities shall be constructed and maintained so as to prevent the entrance and harborage of animals, birds, and vermin (114030). Premises must be kept clean and free from litter, rubbish, and vermin such as rodents (rats, mice), cockroaches, flies, etc. (114040).
- 13. Waste Water Disposal & Plumbing.** All liquid waste must drain to an approved fully functioning, approved sewage disposal system. All plumbing shall be installed in compliance with local plumbing ordinances and shall be maintained in good repair and fully operational. All steam tables, ice machines, food preparation and utensil washing sinks, and other such equipment shall drain through an air gap into a floor sink or as otherwise approved (114100).

WATER / SANITIZING

- 14. Proper Manual Sanitizer / Proper Sanitizing of Utensils & Equipment.** Manual sanitization shall be by contact with 100 ppm of chlorine for 30 seconds; 200 ppm of quaternary ammonium for 60 seconds; 25 ppm of iodine for one minute; or contact with water of 180°F for 30 seconds. Provide appropriate testing equipment/materials to monitor sanitizer level (114060). All food preparation establishments shall have a 3-compartment sink with two integral drain boards. Multiuse consumer utensils shall be cleaned by one of the following means: 1) Hand wash using a 3-compartment sink with two integral drain boards: wash in hot water with cleanser; rinse in clean hot water; rinse in final sanitizing solution, or 2) machine wash, followed by a hot water (180°F) or a sanitizing rinse with an approved sanitizer concentration. Food-contact-surfaces / utensils shall be cleaned and sanitized each time there is a change in processing, between different raw animal products, produce and ready-to-eat foods, and at least every 4 hours (114060, 114090).
- 15. Proper Sanitizing of Food Contact Surfaces.** Wiping towels used to wipe preparation/service counters, food contact equipment etc. shall be used only once unless stored in clean water with an approved sanitizer (e.g. one tablespoon of bleach in one gallon of water)(114060, 114090).
- 16. Potable Water Supply / Hot Water (120° F).** An adequate, protected, pressurized, potable supply of hot water (120°F) and cold water shall be provided at all times. The potable water supply shall be protected with a backflow or back siphonage device, as required by applicable plumbing codes (114095).

FOOD HANDLERS / PROTECTION/ EQUIPMENT / UTENSILS

- 17. Managers Food Safety Certification.** Each facility shall have an owner or employee who has successfully passed an approved food safety certification examination. The certificate shall be retained on site and made available for inspection by the health enforcement officer. A certificate shall expire three years from the date of original issuance (113716).

Food Worker Certification. No person shall work or allow the employment of any person as a food worker unless the food worker possesses an unexpired, unrevoked, unsuspended food worker or food service manager certificate (County Code 33.0410). A valid operational permit is required for any food related retail or wholesale activity (33.044).

18. Sherman Food & Drug / Labels / HACCP. All prepackaged foods are to be labeled with the Company name/address, common name of the product, ingredients (in descending order), the net weight or numerical count of the product and the statement "Perishable Keep Refrigerated" for refrigerated PHF (110370, 110660-110805). PHF that are packaged by the food facility in oxygen-reduced atmosphere or have been partially cooked and sealed in any container shall be plainly date coded (114057). Food facilities may operate pursuant to a HACCP plan with a minimum of one person per shift who is knowledgeable in the HACCP plan(s) and is responsible for adherence to any HACCP plan used. Any HACCP plan that uses time, water activity or acidification to assure the safety of potentially hazardous food shall not be implemented without prior approval by the enforcement agency (114056).

19. Sneeze Guard Protection. All food shall be protected from contamination (113980). Salad bars, buffet type food service, and other ready to eat food shall be shielded so as to intercept a direct line between the customer's mouth and the food being displayed (114080).

20. Probe and Refrigerator Thermometers. An accurate thermometer shall be provided for each refrigeration unit located in the warmest part of the unit. An accurate probe thermometer shall be provided for measuring the temperature of food shall be readily available and shall be used for cooking and holding temperatures (113995).

21. Employee Personal Items, Employee Changing Room. A changing room shall be provided for employees to change and store clothes and other personal items. Changing rooms shall be separate from toilets, food/utensil storage, food preparation, and food service areas. Personal effects shall be stored in any other area on the premises (114135). No sleeping accommodations shall be maintained in a room where food or utensils are stored (114175).

22. Equipment / Utensils; Storage, Cleanliness, Condition Equipment. Food contact surfaces and utensils shall be properly sanitized. All potentially hazardous food shall be stored on a smooth, non-porous food contact surface and shall be protected from contamination. Utensils and equipment shall be handled properly. Utensils and equipment shall be approved, properly stored, and maintained (114050).

RESTROOM / JANITORIAL FACILITIES

23. Walls / Ceiling in Good Repair & Enclosed. Each food establishment shall be fully enclosed with exterior walls, floors, walls, and ceiling. Delivery doors are to be equipped with an operational air curtain that closes when the door is opened. (114145) Floor, wall and ceiling surfaces shall be smooth, durable in construction, non-porous, absorbent and washable. Ceilings and walls must also be light in color (114145, 114155). All food facilities shall be kept clean and in good repair (114050).

24. Adequate Lighting and Shatter Guards. Adequate lighting shall be provided in all areas to facilitate cleaning and inspection. Light fixtures in areas where open food is stored, served, prepared, and where utensils are washed shall be of shatterproof construction or protected with light shields (114170).

25. Exhaust System Clean and in Good Repair. Exhaust hoods and filters shall be properly installed, maintained clean, and in good repair (114050). Exhaust hoods shall be provided to remove toxic gases, heat, grease, vapors and smoke and be approved by the local building department. Canopy-type hoods shall extend 6" beyond all cooking equipment. All areas shall have sufficient ventilation to facilitate proper food storage (114140).

26. Restrooms Clean and in Good Repair. Clean toilet facilities in good repair for employee use shall be provided in all food establishments. Toilet facilities shall have self-closing doors. Toilet rooms shall not be used for storage of food, equipment or supplies. Toilet tissue shall be provided at each toilet (114105). Hand washing facilities shall be provided within or adjacent to toilet rooms and shall be equipped with hot and cold running water, hand washing soap and disposable towels or hot air blowers (114120). Toilet rooms shall be vented to the outside air by a screened operable window, an air shaft, or a light-switch-activated exhaust fan, consistent with local building codes (114140). Every food facility or other place where food, beer, or alcoholic liquor is sold for consumption on the premises shall have both a women's and men's restroom that is well maintained and accessible (33.048).

27. Chemical Use / Storage, Janitorial Closet, Mop Sink, Waste Disposal. Only those pesticides that are specifically approved for use in a food facility may be used. All poisonous substances, cleaning compounds and all injurious or poisonous materials shall be stored in labeled containers and shall be stored in a manner that is not likely to cause contamination of food (114025). Each food facility shall be provided with equipment necessary to store and dispose of waste. All food waste shall be kept in leak proof and rodent proof containers covered by close fitting lids. Outside Trash containers shall be covered during periods of operation. Food waste and rubbish shall be frequently disposed of in a sanitary manner (114035). A separate area away from food shall be provided for the storage of cleaning equipment and supplies. A janitorial sink or mop basin shall be provided for general cleaning purposes and for the disposal of mop bucket wastes and other liquid wastes (114165).

28. Proper Signs / Exclusion of Live Animals. The employer shall post and maintain a conspicuous sign in each toilet room to direct employees to thoroughly wash hands after using the toilet (114021). No live animal, bird, or fowl shall be kept or allowed in any food facility. The exception is when a handicapped or licensed person in a public area accompanies a guide dog, signal dog or service dog (114045). The food facility shall post a notice advising customers that a copy of the most recent inspection report is available on site for review (113946).

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES OFFICES

Central Valley Region	Desert Region
San Bernardino (909) 387-3047	Victorville(760) 243-3773
385 N. Arrowhead Ave., 2nd Floor	13911 Park Ave.
East Valley Region	Barstow(760) 256-4736
San Bernardino (909) 387-4608	Mountain/ Plan Check Region
Redlands(909) 798-8526	San Bernardino(909) 387-0214
West Valley Region	Ontario(909) 458-9673
Ontario(909) 458-9673	Victorville(760) 243-3773
1647 E. Holt Blvd.	Twin Peaks(909) 336-0671



www.sbcounty.gov/dehs

Condado de San Bernardino • Departamento De Salud Pública
SERVICIOS DE SALUD DEL MEDIO AMBIENTE
REPORTE OFICIAL DE INSPECCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS
“FOOD PROGRAM OFFICIAL INSPECCIÓN REPORT”

Form header table with fields: NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO, FECHA, FIRMA, LOCALIDAD, FECHA DE REINSPECCIÓN, FECHA DE EXPIRACIÓN DEL PERMISO, DUEÑO ENCARGADO, NOMBRE (EN IMPRENTA), TÍTULO, TELÉFONO, DIRECCIÓN, REHS, FA #, PR #, PE, SERVICIO, RESULTADO, ACCIÓN, HORA DE ENTRADA, HORA DE SALIDA, CONT #

Basada en la inspección de este día los segmentos marcados abajo notifican violaciones de la operación o establecimiento, que deben ser corregidas. La persona que tiene el permiso, tiene derecho a una audiencia si esta es solicitada por escrito entre los 15 días de recibir esta notificación para demostrar causas por las cuales el permiso para que funcione el establecimiento NO debe ser suspendido o revocado.

Si no corrige las violación(es) listada(s) antes de la fecha designada, puede necesitar otra inspección. Cada inspección tiene un cargo de \$ 90.00 la hora ()

PUNTAJE table with columns for Major and Minor violations

VIOLACIONES CRÍTICAS: Toda violación crítica posee un riesgo inminente a la salud pública y tiene correlación directa con las enfermedades causadas por alimentos. Estas deben ser corregidas inmediatamente. APPL. LAW - CA Código de Salud y Seguridad / San Bernardino Co CODE (SBCC)

Table with columns: VIOLACIONES CRÍTICAS, Mayor, Menor. Rows include: Temperatura Adecuada Para Mantener los PHF, Temperatura Adecuada cuando Cocina, Recalentamiento Adecuado de PHF, Enfriamiento Adecuado o Reducción de temperatura de los PHF, Descongelación Adecuada/ Manejando Alimentos Congelados, Preparación o Elaboración Cuidadosa/ Solo Control de Temperatura.

Table with columns: EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS / CONDICIONES DE ESTABLECIMIENTO, Mayor, Menor. Rows include: Higiene Adecuada de los Empleados, Lavado de Manos / Productos, Limpieza Higiénica del Establecimiento Alimenticio, Infestación de Insectos, Roedores, y otros Animales, Eliminador de Plagas Profesional / Mantenencia.

VIOLACIONES NO CRÍTICAS: toda violación no crítica puede presentar un riesgo a la salubridad pública. Estas violaciones deben de ser corregidas antes de la próxima inspección rutinaria o como está especificado.

Table with columns: CERTIFICACIÓN / PROTECCIÓN DE EQUIPOS / UTENSILIOS, Mayor, Menor. Rows include: La Certificación del Gerente llamado Certificación de Seguridad de Alimentos, Acta de Sherman Alimento Droga / Etiquetas, Protección de seguridad Contra Estornudos (Mosquitos), Termómetros de Refrigerador y "Probes", Los cosas Personales del Empleado, Cuarto de Vestirse, Cuarto para Dormir, Equipo/ Utensilios; Almacenamiento, Limpieza, Condición.

Table with columns: ESTRUCTURA/BAÑOS/LIMPIEZA/CARPETA, Mayor, Menor. Rows include: Pisos/ Paredes / Techos limpios Bien Reparados, Luz Adecuada y Operando de Persianas, El Sistema Exterior de Agua Limpio y Bien Reparado, Baños Limpios y Reparados, Almacenamiento de Químicos, Closet de los Productos de Limpieza, Lavabo para el Trapeador (mop) triturador de desperdicios, Carteles Adecuados / Exclusión de Animales Vivos, Otras violaciones.

LISTA # table with multiple empty rows for listing violations.

RESUMEN DE LAS LEYES CORRESPONDIENTES Y REGULACIONES IDENTIFICADAS EN LA PARTE DEL FRENTE DE ESTE FORMULARIO. ESTA PÁGINA DEL RESUMEN IDENTIFICA LOS REQUISITOS GENERALES PARA CADA SEGMENTO. LOS NOMBRES CITADOS SE REFIEREN A SECCIONES CORRESPONDIENTES AL CÓDIGO DE SALUD Y SEGURIDAD DE CALIFORNIA O A LA ORDENANZA DEL CONDADO. SECCIONES REFERENTES PUEDEN QUE SEAN COMPLETAS O PARCIALES O EN PARAFRASE. EL DEPARTAMENTO PUEDE CITAR SECCIONES ADICIONALES CUANDO SEA NECESARIO.

CONTROL DE TEMPERATURAS

1. Temperatura Adecuada Para Mantener. Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) debe de mantenerse en o bajo 41°F o sobre 135°F (113995, 113997)

2. Temperatura Adecuada Cuando Cocina. Carne molida o cualquier alimento que contiene carne molida debe ser calentada a 157 °F o 155°F por 15 segundos. Huevos y alimentos que contienen huevos crudos deben de ser calentados a 145°F. Carne de cerdo o puerco que se ha calentado a 145°F. Pollo y pollo combinado, pescado relleno y carne rellena debe ser calentado a 165°F (113996)

3. Recalentamiento Adecuado de los PHF Cualquiera alimento potencialmente peligroso. Cocinada, enfriada y recalentada para mantenerla caliente o para servir debe de ser calentada a 165°F (113998)

4. Enfriamiento Adecuado o reducción de temperatura de los PHF. Cualquier alimento potencialmente peligroso debe ser enfriado rápidamente de 135°F a 70°F. Dentro de un periodo de 2 horas hasta 70°F. A 41°F dentro de un periodo de 4 horas. Los métodos incluyen enfriar alimentos en ollas al vapor, (de tamaño bajo), o ponerlos en recipientes separados en porciones pequeñas, usando equipo para enfriar alimentos rápidamente; añadir hielo como ingrediente o ponerlos en un baño de hielo que revuelve el alimento frecuentemente (114000)

5. Descongelación Adecuada/ Elaborando con Alimentos Congelados. Los alimentos deben de ser descongelados de la siguiente forma: en el refrigerador, agua fría que fluye de la llave, agua potable por un periodo que no exceda de 2 horas, en el microonda; o como parte del proceso de cocimiento. Los alimentos descongelados que han sido descongelados deben ser cocinados o si no deben ser procesados de acuerdo con los (114085)

6. Preparación o Elaboración Cuidadosa Solo con Control de Tiempo. Si un sistema de tiempo solamente no es la forma de controlar alimentos potencialmente peligrosos. Debe seguir todas las condiciones siguientes: (a) Los alimentos deben ser marcados para indicar el tiempo de duración cuando las cuatro horas han pasado de ser sacados de la zona de control de temperatura. (b) Los alimentos deben de ser marcados con fechas; Servidos si están listos para comer, o descartados dentro del periodo de tiempo después de sacarlo de la zona de control de temperatura. (c) Los alimentos envasados o marcados que han excedido el tiempo límite de control de tiempo deben ser descartados (d) Los procedimientos por escrito para el sistema solo control de tiempo deben estar en el establecimiento alimenticio y puesto a disposición de la agencia que impone las leyes (113995)

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

7. Alimentos protegidos de contaminación, adulteración, deterioro (de mal uso) Almacenamiento Inadecuado. Los alimentos deben ser inspeccionados al momento de recibirlos para detectar si el producto está malogrado o contaminado. Para examinar si la temperatura se ajusta a los requisitos señalados por inspección (113995, 114003). Todos los alimentos deben ser manufacturados, producidos, elaborados, empacados, almacenados, exhibidos y servidos, etcétera sin contaminación, adulteración, y sin estar malogrados y deben ser adquiridos a un distribuidor autorizado (114003). Sulfatos no deben ser añadidos a PHF (114070). Todos los alimentos deben ser almacenados en lugares autorizados. Los alimentos almacenados deben ser cubiertos, protegidos y mantenidos libre de contaminación. Los alimentos deben ser almacenados en envases aprobados o aprobados y etiquetados con etiquetas en un contenedor o envase. Los alimentos deben ser almacenados por lo menos 6 pulgadas del piso en repisas aprobadas. Los alimentos deben ser almacenados, protegidos y usados de manera que sean protegidos de contaminación (114003)

8. Alimentos de Distribuidores Autorizados, Etiquetas y Fecha de Caducidad. Todos los alimentos deben ser obtenidos de distribuidores autorizados (113980). Ningún alimento empaquetado que ha sido servido puede ser reservado o usado para elaborar otros alimentos. Ningún alimento almacenado en una casa particular debe ser almacenado o vendido en el establecimiento de alimentos (114015). Las etiquetas de los mariscos deben ser guardadas por 90 días (114003).

EMPLEADO QUE MANIPULA O ELABORA CON ALIMENTOS. REQUISITOS DEL ESTABLECIMIENTO

9. Higiene Adecuada de los Empleados. Ningún empleado cometerá un acto que resulte en contaminación, adulteración de alimentos o contaminación de superficies que tienen contacto con los alimentos y utensilios. Todo empleado que prepara, sirve, maneja o manipula alimentos o utensilios debe de vestir ropa o mandiles limpios. Todos los empleados deben ponerse malla o red (net) para el pelo, gorros o una protección adecuada para atar el cabello para prevenir contaminación de alimentos, equipo, u utensilios. Se requiere que los empleados se laven las manos frecuentemente, ante de empezar a manipular alimentos/ equipo/ utensilios; durante la elaboración de alimentos, para remover suciedad y contaminación, cuando elaboran con carnes crudas y después elaboran con alimentos listos para comer; después de tocarse partes del cuerpo, después de usar el baño, o en cualquier momento que pueda haber una posible contaminación. Guantes deben ser usados si el empleado tiene cortes, heridas, sarpullidos. Empleados con la posibilidad de transmitir enfermedades, deben ser excluidos del establecimiento/ y de la elaboración de alimentos (114022).

10. Lavatorio o lavabo de Manos / Productos. Todos los lavabos de manos deben ser provistos con agua bajo presión, con suficiente jabón y toallas / maquinas de aire caliente para secar manos. Establecimientos construidos después de 1,995 deben estar completamente

operativos y con lavabos de manos accesible a lugares cercanos donde se preparen los alimentos (114115).

11. La Condición de Higiene del Establecimiento Alimenticio. Todo establecimiento de alimentos, utensilios y equipo y el edificio deben estar limpios, funcionando y en buenas condiciones (114050).

12. Infestación de Insectos, Roedores, Aves y Otros Animales. Los alimentos deben ser preparados, almacenados, transportados, y vendidos teniendo en cuenta de que estén protegidos contra animales, insectos, roedores (114010). Los establecimientos de alimentos deben ser mantenidos y mantenidos para prevenir la entrada y criadero, nidos de animales, insectos, roedores, insectos (vermin) (114003). El edificio debe estar limpio y libre de basura, suciedad, roedores por ejemplo libre de ratas, ratones, cucarachas, moscas etcétera (114000).

13. Lavador de Agua y Plomería/ Fontanería. Todo liquido de deshechos debe drenar de un sistema de desagüe que funcione. Toda plomería debe ser instalada bajo los reglamentos y ordenanzas locales y deben tener mantenimiento técnico adecuado y funcionar debidamente. Todas las mesas a vapor, maquinas de hielo, lavabos donde se preparan los alimentos y donde se lavan los utensilios y el equipo similar deben tener una apertura de drenaje hacia el caño del piso tal como se aprueba (114100).

AGUA POTABLE / AGUA CALIENTE / DESINFECTAR

14. Condiciones de Higiene o de Desinfectar / Debidos Equipos para la Higiene/ Limpieza de los Utensilios. Higiene anual debe ser con contacto de 100 ppm de cloro por 10 segundos; 200 ppm de amonio "quaternary" por 60 segundos; 25 ppm de yodo por un minuto; o contacto con agua a 180°F por 30 segundos. Debe proveer equipo y productos necesarios para mantener el nivel de desinfección adecuado (114060). Todo establecimiento de preparación alimenticia debe tener un lavatorio de tres compartimentos o divisiones; lavado con sus dos drenajes. Los lavatorios múltiples usados por los consumidores o clientes deben ser higienizados de la siguiente manera: 1) Lavado a mano usando un lavabo de 3 compartimentos con (drain board) integrados; lavar en agua caliente usando un producto de limpieza que se use en agua caliente; y enjuagado final con un liquido desinfectante. 2) Lavado de platos y cubiertos con agua caliente 180°F, o un enjuagado con desinfectante con un producto autorizado. Superficies en contacto con alimentos deben ser limpiadas y desinfectadas cada vez que hay un cambio en el producto entre los diferentes productos de animales crudos, vegetales, y otros que no han sido previamente preparados y están listos para comer, y por lo menos cada 4 horas (114000, 114090).

15. Limpieza Correcta de las Superficies que Tienen Contacto con los Alimentos. Las toallas para frotarse deben estar por encima de la superficie donde se preparan alimentos / o usadas en recipientes que se usan para preparar los alimentos. No deben ser usadas en la superficie de trabajo, o no ser que estén guardadas en un recipiente con liquido desinfectante autorizado. (Una cucharada de cloro en un galón de agua) (114000, 114090)

Agua Potable / Agua Caliente (120°F) Debe haber una adecuada cantidad de agua potable (caliente - 120°F y fría) que este disponible a toda presión todo el tiempo. (114095)

SOBRE EL EMPLEADO QUE MANIPULA O ELABORA CON LOS ALIMENTOS / PROTECCIÓN/ EQUIPO/ UTENSILIOS

17. La Certificación del Gerente llamada Certificación de Seguridad de Alimentos. Cada establecimiento debe tener un dueño o empleado que ha pasado satisfactoriamente el examen de certificación para seguridad de alimentos (113716). El certificado debe de estar en el establecimiento a disposición para que lo inspeccione el oficial de salud que impone las leyes. El certificado expira o caduca 3 años después de la fecha que se originó el certificado (114003)

Certificación del Empleado que Trabaja con los Alimentos. Ninguna persona debe trabajar o no se debe permitir el empleo a una persona como empleado de alimentos a no ser que este posea una certificación de empleado alimenticio o Certificación de Gerente de Servicios de Alimentos que no esté expirada, anulada o suspendida.

18. Acta de Sherman Alimento Droga/ Etiquetas/ HACCP. Todos los alimentos empaquetados o envasados deben tener la etiqueta con el nombre y dirección de la compañía, el nombre común del producto, los ingredientes, (en orden de mayor a menor), peso o el número de cantidad del producto y la declaración de alimento "Percible Mantenga Refrigerado" para PHF (110370, 110660-110805). PHF que están envasados por el establecimiento de alimentos bajo una atmósfera de oxigeno reducido o han sido parcialmente cocidos y sellados en un depósito deberán de ser visiblemente fechados (114057). Los negocios de alimentos pueden operar siguiendo un plan del HACCP con un mínimo de una persona por horario de jornada que tenga pleno conocimiento del plan HACCP y que sean responsables de adherirse a cualquier plan de HACCP. Cualquier plan de HACCP que usa tiempo, actividad de agua, o acidificación para asegurar la seguridad de comida potencialmente peligrosa (PHF) no debe ser implementado sin la previa aprobación por la agencia que impone las leyes (114056).

19. Protección de seguridad Contra Estornudos (Máscaras). Toda alimento debe de ser protegido de contaminación (113980), consumo de alimentos servidos tipos bares de ensalada, y tipo buffet, y toda clase de alimentos listo para comer deben de ser protegidos para que no haya contacto directo entre la boca del cliente y los alimentos que son mostrados o puestos en el bar de alimentos (114080).

20. Termómetro de Refrigerador y Termómetro para Medir Temperatura Interna. Un termómetro exacto debe ser provisto a cada uno de los refrigeradores de refrigeración. El termómetro debe ser puesto en la parte superior del interior de la unidad. Un termómetro exacto y apropiado para medir la temperatura de la comida debe estar siempre disponible y debe ser usado para vigilar la temperatura de la comida que se cocina o se mantiene guardada (caliente o fría) (113995).

21. Limpieza Personal del Empleado, Cuarto de Vestirse. Los requisitos del departamento de salud pública requieren la retirada de el baño, el almacén de utensilios, el área de utensilios, el área de reparación de comida y lavado de manos que los cambios y guarden el pelo, cualquier otro objeto personal (11413). Es prohibido tener un lugar para pernoctar o dormir en cualquier lugar donde se almacenan o sirven los alimentos (114175).

22. Equipo/ Utensilios; Almacenamiento y Limpieza. Conclusión. Las superficies que tienen contacto con los alimentos y utensilios deben ser limpiadas y desinfectadas. Si esta es usada con equipo de alimentos de daño potencial, las superficies que tienen contacto con los alimentos y utensilios deben ser limpiadas y desinfectadas por lo menos cada cuatro horas. Los utensilios y equipos deben ser limpiados y almacenados siguiendo la preparación adecuada para evitar contaminación (14090). Todo utensilio y equipo de refrigeración debe ser instalado adecuadamente y bajo el cumplimiento de los reglamentos de salud (14060 y 14065).

ESTRUCTURA / BAÑOS / SERVICIO DE LIMPIEZA Y EQUIPO

23. Pisos/Paredes / Techos Bien Reparados y Cerrados. El establecimiento alimenticio debe estar completamente cerrado y sellado, paredes y techo cerrados. Las puertas donde se recibe mercancía deben estar selladas con las cortinas de aire operables para cuando abra la puerta (114145). El piso, paredes y techo deben ser de superficie lisa, dura, no absorbente y lavable, de construcción fuerte. El techo y las paredes deben ser de colores claros (14145, 114155). Todo establecimiento alimenticio deben mantenerlo limpio y debe funcionar bien (114050).

24. Luz Adecuada y Tapas Protectoras de Luz. Suficiente luz debe ser provista para que se pueda limpiar e inspeccionar adecuadamente. Los sistemas de luz en los lugares donde los alimentos están a la intemperie, almacenados, vendidos, reparados, o donde los utensilios son lavados, deben ser de construcción adecuada, completos y deben tener tapas protectoras de luz (114170).

25. El Sistema de Extractor Limpio y en Buen Estado. Sistema de extractor o equipo extractora y filtros deben estar adecuadamente instalados, mantenidos limpios y bien reparados (14050). Los extractores deben de funcionar debidamente para absorber gases, olores, grasa, vapores y humo y deben ser autorizados por el departamento de salud pública de la zona. La campana o toldo del extractor debe por lo menos extenderse 6" pulgadas de cualquier equipo de cocina. Todas las áreas deben tener suficiente ventilación para mantener los alimentos debidamente almacenados (114140).

26. Baños Limpios y en Buen Estado. Todo establecimiento alimenticio debe proveer baños limpios y buen estado para el uso del empleado. Los baños deben tener puertas que se cierran automáticamente. Es prohibido almacenar alimentos equipos y productos en los baños. Cada baño debe tener papel higiénico (114105). El lavabo de manos debe estar junto al baño de cuarto de inodoro y debe tener agua caliente y fría, jabón de manos y toallas desechables para

secarse las manos o secadores automáticos para las manos (114120). Los cuartos de baños deben estar debidamente ventilados hacia el aire libre con una ventana con malla que funcione, un ventilador que haya aire o un botón de luz que activa el ventilador siguiendo los debidos códigos de construcción (114140). Todo establecimiento de alimentos y lugares donde se sirven bebidas alcohólicas, licores para el consumo del cliente debe tener ambos un baño de hombres y otro de mujeres que funcionan bien y son accesibles (33.048).

27. Almacenamiento de Químicos, Closet de los Productos de Limpieza, Lavabo para el Trapeador (mop) Desperdicios Basura. Solamente aquellos pesticidas que son especialmente aprobados para uso en establecimientos alimenticios pueden ser utilizados. Todo sustancia venenosa o compuestos químicos y todo producto venenoso o que causa peligro deben ser almacenados en envases y con etiquetas y deben ser almacenados de manera que no haya contaminación a otros alimentos (114025). Cada establecimiento debe ser proveído con espacio necesario para guardar y botar la basura. Todo desperdicio alimenticio debe estar en depósitos de basura (basureros) que tengan agujeros y a prueba de roedores, cerrados con tapas bien selladas. Los depósitos de basura de afuera deben estar cerrados durante horas de servicio. Desperdicios alimenticios no deben ser botados frecuentemente en forma sanitaria (11403). Los productos de limpieza utilizados para limpiar el equipo y productos deben ser almacenados en áreas separadas de los alimentos. Debe tener un lavabo para la limpieza del agua de la limpieza del trapeador, y para botar el agua, otros líquidos y residuos después de limpiar el trapeador (114165).

28. Carteles Adecuados / Exclusión de Animales Vivos. El dueño debe de colocar y mantener los carteles dirigidos a los empleados en los cuartos de cada baño con anuncios de lavarse las manos cada vez después de usar el baño (14090). Ningún animal vivo, pájaro, ave o pollo debe ser permitido en el establecimiento alimenticio. Esta excepción sola es permitida si una persona incapacitada con una persona acompañada esta en una área pública acompañada de un perro guía, perro de servicio (114045). El establecimiento de alimentos debe poner anuncios o carteles para notificar a los consumidores o clientes que una comida que no reporte de inspección de salud pública esta disponible si lo desean revisar (113940).

OFICINAS DE SERVICIO PARA EL MEDIO AMBIENTE

Region Valle Central	Región del Desierto
San Bernardino (909) 387-3047	Victorville (760) 243-3773
385 N. Arrowhead Ave. 2nd Floor	13911 Park Ave.
Region Valle del Este	Barstow
San Bernardino (909) 387-4608 (760) 256-4736
Victorville (909) 335-3286	Montañas / Regiones "Plan Check"
Region Valle del Oeste	San Bernardino (909) 387-0214
Ontario (909) 458-9673	Ontario (909) 458-9673
1647 E. Holt Blvd.	Victorville (760) 243-3773
	Twin Peaks (909) 336-0671

Entendiendo Su Calificación/Grado

El propósito de hacer inspecciones de alimentos es para proteger al público reduciendo y previniendo casos de enfermedades causadas por alimentos. La División de Servicios de Salud Ambiental emplea el sistema de grados como un indicador que el público puede usar para determinar el estado de un establecimiento con relación al seguimiento de los requisitos de salud y seguridad actuales. Violaciones en el formulario OIR han designado un puntaje específico basado en el riesgo asociado con la salubridad pública. **La calificación, grado, o puntaje que el establecimiento de alimentos recibe solamente indica el estado del establecimiento de alimentos en el momento de la inspección.** Cada inspección de alimentos empieza con un valor de 100 puntos. A medida que el inspector de salud conduce la inspección, las violaciones que observa el inspector son marcadas en el cuadro correspondiente del formulario OIR. El puntaje de valores de cada violación marcada es sumado y el total es restado de los 100 puntos iniciales. Los grados en letras son asignados basados en el puntaje que recibe el establecimiento, como indica la ilustración de abajo. *Grados en letras serán colocados en el establecimiento de alimentos en las áreas incorporadas del Condado de San Bernardino y en forma voluntaria en establecimientos de ciudades que no han adoptado el reglamento de calificación ABC.*

Al empezar la Inspección	100 puntos
Número total restado	- 
Puntos que sobran	<hr/> = Puntaje

90 a 100 puntos	A	Generalmente superior en las prácticas de manipular o maniobrar los alimentos y en todo lo que se relaciona a limpieza y sanidad o higiene.
80 a 89 puntos	B	Generalmente aceptable en las prácticas de manipular o maniobrar los alimentos y en todo lo que se relaciona a limpieza y sanidad o higiene.
70 a 79 puntos	C	Una inspección de re-puntaje es requerida para mejorar las prácticas de manipular o maniobrar los alimentos y en todo lo que se relaciona a limpieza y sanidad o higiene.
0 a 69 puntos	Puntaje y cierre de negocio	Generalmente insuficiente o falta de prácticas adecuadas para manipular o maniobrar los alimentos y en todo lo que se relaciona a la limpieza y sanidad.

Al concluir la inspección de rutina, el Inspector de Salud del Medio Ambiente colocará la placa con el grado o calificación y resumen de la inspección (ISR) en la ventana del establecimiento ó en el lugar autorizado.

Si un establecimiento recibe **el grado “A”**, no será requerida una inspección de re-puntaje.

Si el establecimiento de alimentos recibe **el grado “B”**, no será requerida una inspección de re-puntaje. Pero si el operador del negocio desea la oportunidad de mejorar el grado y no quiere esperar hasta la próxima visita del inspector, puede pedir una inspección de re-puntaje. La inspección de re-puntaje tiene un costo por el tiempo que toma hacer la evaluación.

Si un establecimiento recibe **el grado “C”**, las violaciones deberán ser corregidas y el establecimiento de alimentos debe solicitar por escrito una inspección de re-puntaje dentro de los 30 días de haber recibido el formulario OIR para evitar que le clausuren su negocio de alimentos. El inspector de Salud conducirá la inspección de re-puntaje dentro del margen de 10 días después de haber recibido el requisito por escrito de parte del establecimiento de alimentos y colocará el letrero con el grado. DHS cerrará el establecimiento que no reciba por lo menos un grado “B” cuando se haga la inspección de re-puntaje.

Si un establecimiento recibe un puntaje menos de 70, no se dará un grado. Una Notificación de Clausura Cierre será colocada y el establecimiento será clausurado por un periodo de no menos de 24 horas. El establecimiento debe de pedir una inspección de re-puntaje y obtener por lo menos el grado “B” para que pueda reabrir su negocio.

Puede que haya otras situaciones determinadas por el inspector de salud que causará que sea necesario que cierren el negocio inmediatamente. Cualquier establecimiento de alimentos que causen un peligro inmediato en contra de la salud y seguridad pública será cerrado. Sin importar el grado o puntaje del establecimiento, si existe un peligro inmediato el establecimiento tendrá orden de ser clausura. Ejemplos de peligro inmediato incluyen el drenaje tapado o atorado, falta de agua caliente o electricidad, salidas o fuga de agua o la presencia de cucarachas o infestaciones o contaminaciones de roedores.

Cuando un establecimiento de alimentos es clausurado, el permiso de Salud Pública es suspendido y el inspector de salud coloca un cartel de “Notificación de Clausura o Cierre” en un lugar aprobado. La Notificación de Clausura o Cierre debe mantenerse colgado hasta que sea removido por el inspector de salud.

Un establecimiento que ha sido cerrado puede pedir inspección de re-puntaje o una audiencia para demostrar causa de por que el permiso de suspensión debe ser cancelado o por que el permiso del establecimiento no debe ser revocado o anulado.

Se requiere que cada establecimiento alimenticio mantenga una copia del reporte más reciente de la inspección y del puntaje o calificación. La copia debe de estar en el establecimiento para revisión del público en caso que alguien lo pida.

Entendiendo El Resumen del Reporte de la Inspección (ISR) o Grado/Calificación de la Tarjeta/“Grade Card”

El reporte llamado ISR va a mostrar información en adición al grado. El inspector de salud marca el ISR de la siguiente manera:

El cuadrito que dice “No Requiere Acto de Corrección” es marcado cuando ninguna violación es identificada o documentada en el formulario OIR.

El cuadrito que dice “Requiere Acto de Corrección en las Siguietes Áreas” es marcado cuando violaciones son identificadas o documentadas en el formulario OIR.

Directamente debajo de esta sección hay varias categorías de violaciones que tienen sus cuadritos correspondientes para marcar. Si solamente violaciones menores han sido identificadas durante la inspección el inspector escribirá “violaciones menores fueron observadas” en la sección de comentarios. El siguiente esquema será usado para determinar que violaciones del formulario OIR corresponden a las categorías encontradas en el formulario ISR.

Manipuleo de Alimentos - Chequeado en el formulario OIR violación #17
Temperatura de Alimentos - Chequeado en el formulario OIR violación #1, 2, 3, 4, 5, y 6
Almacenamiento de Alimentos - Chequeado en el formulario OIR violación #7 y 19
Lugar de Procedencia de los Alimentos y Etiquetas - Chequeado en el formulario OIR violación #8 y 18
Agua y Temperatura - Chequeado en el formulario OIR violación #16
Lavado e Higiene de Utensilios - Chequeado en el formulario OIR violación #14
Hábitos (prácticas) de los Empleados - Chequeado en el formulario OIR violación #9 y 21
Higiene de los Equipos - Chequeado en el formulario OIR violación #15
Mantenimiento de los Equipos - Chequeado en el formulario OIR violación #20, 22, y 25
Higiene del Edificio o Negocio - Chequeado en el formulario OIR violación #11 y 27
Mantenimiento del Edificio o negocio - Chequeado en el formulario OIR violación #10, 23, 24, 28
Baños - Chequeado en el formulario OIR violación #26
Control de Insectos y Roedores - Chequeado en el formulario OIR violación #12
Control de la Basura o Desperdicios - Chequeado en el formulario OIR violación #13



Inspection Summary Report

Facility: _____

Address: _____

GRADE

A

NO CORRECTIVE ACTION REQUIRED

CORRECTIVE ACTION REQUIRED IN THE FOLLOWING AREAS:

- Food Handling
- Food Temperature
- Food Storage
- Food Labeling
- Water Supply Temperature
- Utensil Washing/Sanitizing
- Employee Practices
- Equipment Sanitation
- Equipment Maintenance
- Facility Sanitation
- Facility Maintenance
- Restrooms
- Pest Control
- Waste Management

Comments

A COMPLETE INSPECTION REPORT CAN BE VIEWED AT THIS FACILITY, UPON REQUEST AND IS AVAILABLE AT THE HEALTH DEPARTMENT

TAMPERING OR REMOVAL OF THIS REPORT IS A VIOLATION OF S.B.C.C. § 33.1406(c)

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES OFFICES

ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIST

DATE

Central Valley Region
 San Bernardino (909) 387-3047
 385 N. Arrowhead Ave., 2nd Floor

East Valley Region
 San Bernardino (909) 387-4608
 Redlands (909) 798-8526

West Valley Region
 Ontario (909) 458-9673
 1647 E. Holt Blvd.

Desert Region
 Victorville (760) 243-3773
 13911 Park Ave.

Barstow (760) 256-4736

Mountain Region
 San Bernardino (909) 387-0214
 Twin Peaks (909) 336-0671

El Resumen del Reporte de Inspección

Para: _____

Dirección: _____



GRADO

A

NO REQUIERE ACTO DE CORRECCION

REQUIERE ACTO DE CORRECCION EN LAS SIGUIENTES AREAS:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Manipulación de Alimentos | <input type="checkbox"/> Higiene de los Equipos |
| <input type="checkbox"/> Temperatura de Alimentos | <input type="checkbox"/> Mantenimiento de los Equipos |
| <input type="checkbox"/> Almacenamiento de Alimentos | <input type="checkbox"/> Higiene del Funcionario Negocio |
| <input type="checkbox"/> Lugar de Procedencia de los Alimentos y Etiquetas | <input type="checkbox"/> Mantenimiento del Edificio o Negocio |
| <input type="checkbox"/> Agua y Temperatura | <input type="checkbox"/> Baños |
| <input type="checkbox"/> Lavado e Higiene de las Manos | <input type="checkbox"/> Control de Insectos y Roedores |
| <input type="checkbox"/> Hábitos (prácticas) de los Empleados | <input type="checkbox"/> Control de la Basura o Desechos |

Comentarios: _____

EL REPORTE COMPLETO DE LA INSPECCIÓN PUEDE SER REVISADO EN ESTE NEGOCIO, USTED LO PUEDE SOLICITAR Y TAMBIÉN ESTÁ DISPONIBLE EN EL DEPARTAMENTO DE SALUD. ALTERAR O QUITAR ESTE REPORTE ES UNA VIOLACIÓN DEL CÓDIGO DE CALIF. §33.1406 (c)

ESPECIALISTA DE SALUD DEL MEDIO AMBIENTE

FECHA

OFICINAS DE SALUD DE SERVICIO DEL MEDIO AMBIENTE

Region Valle Central	Región del Desierto
San Bernardino (909) 387-3047	Victorville (760) 243-3773
385 N. Arrowhead Ave., 2nd Floor	13911 Park Ave.
Region Valle del Este	Barstow (760) 256-4736
San Bernardino (909) 387-4608	Montañas / Regiones "Plan Check"
Redlands (909) 798-8526	San Bernardino (909) 387-0214
Region Valle del Oeste	Twin Peaks (909) 336-0671
Ontario (909) 458-9673	
1647 E. Holt Blvd.	

Como se Identifican Las Violaciones

1. Temperatura Adecuada Para Mantener los PHF CURFFL 113995, 113997, 114000, 114003

Violaciones Mayores:

Mantenimiento inadecuado de Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) entre 50°F a 125°F.

Violaciones Menores:

Temperatura (PHF) es inadecuada para conservar entre 42°F a 49°F, o de 126°F a 134°F.

Alimentos deben de ser evaluados en base al tiempo y temperatura antes de embargar o conducir destrucción de alimentos. Con relación a la temperatura, el tiempo de duración es un factor.

*Si la carne asada media cruda (como Roast Beef) está cocida adecuadamente, mantenida a una temperatura de 130°F y la temperatura y el tiempo de duración es chequeada adecuadamente (al cocinarla y antes de servirla) puede que no sea considerada una violación.

*El REHS (representante de Salud del Medio Ambiente) puede ejercitar su criterio en el caso de que alimentos hayan sido dejados afuera por mucho tiempo por ejemplo más de cuatro horas, en el grado menor de la violación. Si los alimentos han sido preparados de acuerdo al plan HACCP o si el tiempo de duración es usado como control de salud pública, la temperatura puede estar fuera de los grados recomendados o establecidos.

Las excepciones en el CURFFL son las comidas que deben de ser mantenidas a 45°F o más bajo, este reglamento empezó el primero de enero de 2002.

Ejemplos:

- Molusco, vivo cerrado (ostión, mejillón, almeja)
- Alimentos potencialmente peligrosos guardados para distribuir en la fila o línea de servir alimentos y bares de ensaladas durante periodos que no excedan 12 horas en un periodo de 24 horas
- Leche pasteurizada y productos lácteos pasteurizados en sus envases originales y sellados
- Huevo crudo con cáscara no calificado por excepción descrito en la sección 113997

2. Temperatura Adecuada cuando Cocina CURFFL 113996

Violaciones Mayores:

Si el PHF es cocido en temperaturas menores que las requeridas por el CURFFL (no cumple con los requisitos de temperaturas de cocimiento).

Falta de Notificación adecuada o falta de información al consumidor sobre comidas que contienen alimentos crudos o que no están totalmente cocidas huevos/carne molida/pollo/ganado/carne o bife/cordero/pescado/mariscos.

Ejemplo:

- Salsas o aderezos para ensaladas que contienen huevos crudos no pasteurizados y no son notificados al consumidor por vía oral o escrito

Esta regla no aplica a los PHF que son cocinados a niveles más bajos que los especificados por CURFFL si el consumidor o cliente lo pide.

3. Recalentamiento Adecuado de los PHF CURFFL 113998

Violaciones Mayores:

El PHF no recalentado a 165°F para luego mantenerlo caliente.

Ejemplo:

- Restos o sobras de PHF que se observa que han sido recalentados en una mesa al vapor

Violaciones Menores:

No es aplicable (N/A)

* Excepciones en el CURFFL de acuerdo a la sección 113998. Cualquier PHF listo para comer que es sacado de un proceso comercial, envase herméticamente sellado, o de un paquete intacto de una planta procesadora de alimentos que es inspeccionada por una autoridad que regula alimentos, debe de ser cocida a una temperatura de por lo menos 135°F para mantenerlo caliente. Una temperatura mínima no es requerida si la comida descrita es preparada para servirla inmediatamente.

4. Enfriamiento Adecuado o Reducción de Temperatura de los PHF CURFFL 114002

Violaciones Mayores:

Cualquier PHF que no se enfría de acuerdo a las especificaciones de CURFFL como lo indica.

Ejemplo:

- Frijoles tienen una temperatura de 110°F, y se están enfriando en un recipiente o deposito hondo en el refrigerador

Violaciones Menores:

Los PHF se han enfriado a base de prácticas incorrectas y han sido descubiertas por el inspector cuando las temperaturas todavía están en un grado seguro.

5. Descongelación Adecuada/Manejando Alimentos Congelados CURFFL 114085

Violaciones Mayores:

Descongelación inadecuada de los PHF.

Ejemplo:

- Se observa que los PHF han sido descongelados en agua estancada
- Se observa que los PHF han sido descongelados en temperatura de ambiente

Los alimentos deben de ser evaluados usando el criterio de tiempo y temperatura antes de embargar o conducir una destrucción voluntaria del producto.

Violaciones Menores:

Se observan que alimentos crudos han sido descongelados y congelados sin haber sido cocinados o procesados.

- Piezas de pollo congelado han sido descongeladas y después, empacadas individualmente y congeladas otra vez

Alimentos encontrados descongelándose inadecuadamente pero bajo 41°F en el momento de la observación.

6. Preparación o Elaboración Cuidadosa/Solo Control de Tiempo CURFFL 113995

Violaciones Mayores:

Cuando el tiempo solamente, en vez de la conjugación del tiempo y temperatura, es utilizado como control de salubridad pública para elaboración de productos que son alimentos potencialmente peligrosos antes de cocinarlos, o para alimentos potencialmente peligrosos listos para comer que son mostrados o mantenidos para consumo inmediato.

Ejemplo:

- La comida es marcada o identificada para indicar la hora, siendo cuatro horas después del tiempo que la comida ha sido sacada del control de temperatura
- La comida es cocinada y servida, servida si esta lista para comer, o es, desechada o botada cuatro horas después del tiempo que la comida ha sido sacada del control de temperatura
- La comida esta en un envase o paquete marcado, o es marcada para que no se exceda del tiempo límite de cuatro horas
- Procedimientos por escrito que aseguran que se cumple con los requisitos legales con este párrafo y la sección 114002 para alimentos que son preparados, cocinados, y refrigerados antes de tiempo establecido para el control de salubridad y mantenidos en el establecimiento de alimentación y ponerlo a disposición de la agencia que vela por las leyes cuando esta lo pide

Violaciones Menores:

N/A

7. Alimentos Protegidos de Contaminación, Adulteración, Deterioración (de malograrse) CURFFL 114003, 114010, 114070

Violaciones Mayores:

Alimentos adulterados, contaminados

Ejemplo:

- Cualquier alimento que esta adulterado y posee un riesgo de daño o enfermedad. El inspector debe documentar la razón por la cual el alimento esta adulterado
- Contaminación física (por ejemplo: sulfatos, azufre)
- Objetos extraños encontrados en los alimentos
- Productos alimenticios contaminados por roedores o insectos
- Carne marinada o sazonada que está malograda, o carne malograda remojada en sangre para que no se note que está malograda
- Contaminadas por sustancias químicas o por exceso de aditivos para comidas
- Procesamiento de alimentos afuera, a la intemperie
- Empleados que están tocando o elaborando con alimentos listos para comer y no se lavan las manos después de tocar carne cruda
- Mezcla de contaminación obvia entre alimentos crudos y alimentos listo para comer
- Mezclas de mariscos/y almacenamiento inadecuado de mariscos
- Una contaminación tremenda con las superficies que tienen contacto con los alimentos
- El acto de lavarse las manos y utensilios sobre los alimentos
- Preparación y almacenamiento de alimentos en lavatorios o lavabos usados

para descongelar carnes o preparación o almacenamiento de alimentos en el lavabo donde se enjuaga el trapeador de pisos

- Latas de alimentos dañadas que gotean o han sido adulteradas

Violaciones Menores:

Métodos de almacenamiento inadecuado:

Ejemplos:

- Productos enlatados con las orillas (“seams”) golpeadas
- Envases de comida preparada que están colocados debajo de lugares que existe un posible riesgo de contaminación
- El acto de poner en el refrigerador comidas una encima de otras sin tapas
- Alimentos almacenados fuera del establecimiento alimenticio (Revise la sección del CURFFL 114145 para ver las excepciones, por ejemplo bares de bebidas, áreas de comedores, barbacoas al aire libre, donde se hacen parrilladas)
- Alimentos almacenados menos de 6 pulgadas del piso (envases o contenedores grande y carritos llamados “dollies”, rejillas y bultos (“palletts”) son alternativas aceptables si se mueven fácilmente
- Alimentos almacenados en áreas interiores del establecimiento que no están aprobadas
- Mantelería usada como forros de canastas no es lavada entre clientes
- Depósitos de alimentos que se compran por volumen/cantidades sin etiquetas o que identifican el nombre común de los alimentos
- Falta de cucharones aprobados para sacar alimentos que se compran por volúmenes
- Carne cruda encima de alimentos listos para comer pero que no se observa contaminación
- Utensilios usados constantemente en la elaboración de los alimentos que están almacenados inadecuadamente (por ejemplo utensilios que no han sido limpiados bajo agua, o no han sido limpiados cada cuatro horas)
- Bolsas de plástico de hacer compras son utilizadas para almacenar los alimentos
- El uso de un tapete o alfombra de plástico no autorizadas o trapos debajo de la tabla de cortar
- Almacenamiento de comidas ácidas en latas abiertas
- Alimentos almacenados en depósitos no autorizados
- Posible contaminación de alimentos debido que se elaboran alimentos junto a los lavatorios o lavabos de la cocina que salpican agua

8. Alimentos de Distribuidores Autorizados, Etiquetas de Cosechas CURFFL 113980, 114015, 114003

Violaciones Mayores:

Alimentos que se han determinado que no son de un distribuidor autorizado

Ejemplos:

- Mariscos cosechados de aguas no autorizadas
- Animales cazados por la persona del negocio son preparados para el consumidor
- Alimentos recibidos en el establecimiento que son traídos por un establecimiento no autorizado (de un domicilio privado)

Alimentos que se ha servido previamente al cliente y después es servido otra vez a otro cliente o la comida es usada para la elaboración de otras comidas.

Ejemplo:

- Cuando se sirven otra vez las tortillas chips que se sirvieron al cliente anterior o arroz al vapor servido anteriormente es usado para preparar arroz frito

Violaciones Menores:

La falta de guardar las etiquetas certificadas/documentación de la compra de mariscos por 90 días después de la fecha que se recibió el producto.

9. Higiene Adecuada de los Empleados CURFFL 114020,114022

Violaciones Mayores:

El empleado tiene cortadas, sarpullido, heridas que pueden transmitir enfermedades mientras hace su trabajo.

Manipulando alimentos cuando tienen heridas expuestas en la mano o sólo están cubiertas por cintas asépticas (ban-aids) sin los guantes autorizados para cubrir la mano.

Ejemplos:

- El empleado que trabaja con alimentos no se lava las manos después de regresar de una actividad que no es relacionada con alimentos
- Se observa que el empleado tiene las manos y uñas sucias
- El empleado se toca partes de su cuerpo y continúa tocando los alimentos

El empleado se involucra en actividades tales como fumar en el lugar que se preparan los alimentos, lame los dedos, se toca la boca, los oídos, expectora, o se toca el cabello.

Se observa que el empleado esta trabajando mientras está enfermo.

Indebido uso de guantes que pueden llegar a contaminar los productos alimenticios.

Ejemplos:

- Falta de reemplazar los guantes después de tocar productos crudos de animales

Violaciones Menores:

Falta indebida del uso de guantes.

Ejemplo:

- Usan uñas artificiales y no usan guantes

Se observa al empleado comiendo o bebiendo en la área de trabajo.

Bebidas del empleado se han encontrado en la mesa u otras superficies que tienen contacto con los alimentos.

Hay observaciones que se come, bebe, o fuma en áreas prohibidas.

Ejemplo:

- Sobras del cigarrillo se han encontrado en el piso de la cocina

Falta de higiene de la ropa que es lavable y falta de uniformes limpios.

No se ha cubierto el cabello debidamente.

Ejemplo:

- No tiene productos autorizados que sujetan el cabello

Múltiples sortijas que no están limpias y son usadas por el elaborador de alimentos

10. Lavatorio o Lavabo de Manos/Productos CURFFL 114115, 114190

Violaciones Mayores:

Falta de lavabo(s) para limpiarse las manos.

Ejemplo:

- El lavado de manos fue retirado después de la inspección por el que Chequea el Plano

No tiene agua para lavarse las manos en el lavabo.

No tiene agua temperada o caliente en el lavabo de manos.

No tiene jabón o toallas o máquina para secarse las manos en el lavabo de manos.

Ejemplos:

- No tienen o están vacíos o no funcionan las jaboneras de uso individual y los aparatos que sostienen las toallas
- El lavabo de manos es inaccesible o está bloqueado o interrumpido
- Le falta la llave o grifo del caño

Violaciones Menores:

Usan barra de jabón.

Las jaboneras que usan no son aprobadas.

La llave mezcladora no se queda prendida por el tiempo requerido de mínimo 10 segundos.

11. Condición Insalubre (Falta de Higiene) del Establecimiento de Alimentos CURFFL 114050

Violaciones Mayores:

Severa acumulación de suciedad (hongos, restos de suciedad, grasa, etcétera) que puede ocasionar contaminación de los alimentos.

Violaciones Menores:

Acumulación de suciedad por todos lados que no acarrea riesgos directos de contaminación de alimentos.

12. Infestación de Insectos, Roedores, Aves y otros Animales CURFFL 114003, 114010, 114030, 114040, 114080

Violaciones Mayores:

Infestación activa y severa de roedores, insectos, pájaros, pollos, aves que han resultado en la contaminación de las superficies donde se elaboran alimentos y han causado adulteración de alimentos.

Pruebas o indicaciones de que hay evidencia de una infestación activa

Una o más de una señal o prueba que existe una infestación activa de roedores.

Ejemplo:

- Partículas de excremento fresco, huellas, nidos, mordiscos, rasguños o se a observado roedores vivos en lugares críticos (donde se preparan, alimentos, en el almacén de alimentos o en áreas donde se guardan utensilios, o se lavan, o guardan productos)

Cucarachas vivas que indican que hay una infestación a través de las áreas críticas.

Otros animales/parásitos, insectos presentes que indican que hay infestación activa.

- Moscas alrededor de las áreas críticas

Violaciones Menores:

Evidencia de roedores, cucarachas, y/o actividad de insectos que no poseen un riesgo inmediato a la salubridad y seguridad pública.

Ejemplos:

- Observación de huecos y orificios que indican actividad antigua de roedores tales como nidos, materiales, o partes de roedores muertos
- Observación de huecos y orificios que indican actividad nidos de cucarachas, tales como cáscaras de huevos, cucarachas muertas, excremento.
- Partículas de excremento antiguo encontrados bajo las repisas del almacén
- Si se observan moscas en áreas no críticas
- Si se encuentran hormigas en el piso del cuarto de almacenar productos
- Moscas y bichos en el lugar donde guardan la basura afuera de establecimiento

13. Eliminación de líquidos de desecho y Plomería/ Fontanería CURFFL 114100, 114165

Violaciones Mayores:

El desagüe ha derramado agua al piso dentro o junto del lugar del establecimiento de alimentos.

Cruce de conexiones.

Ejemplos:

- La línea de desagüe de la máquina de hielo esta directamente conectada al drenaje de desperdicios
- Una manguera conectada a cualquier aparato que se extiende más abajo de la orilla de cualquier caño sin tener un aparato que prevenga el regreso del desperdicio
- Falta de la aspiradora atmosférica “braker”, en el lado de descarga de la última válvula de control, para que el triturador de basura y la lavadora mecánica de platos tenga un sistema adecuado de drenaje

Eliminación indebida de los líquidos de deshecho.

Ejemplo:

- Botar el agua del trapeador en cualquier lavabo en vez de eliminarla o botarla en el lavabo o lavatorio dedicado para la limpieza

Violaciones Menores:

Falta de lavabo o lavatorio dedicado para la limpieza (excepto en establecimientos que ya existían).

Prácticas inadecuadas del sistema de eliminación del desagüe.

Ejemplos:

- Botar líquido de basura o desechos directa o indirectamente dentro del drenaje diseñado para las tormentas, callejones, lugar de estacionamiento o en otras zonas no autorizadas
- Lavan alfombras, tapetes o filtros de grasa en el exterior del edificio en zonas no aprobadas
- El drenaje del refrigerador cae en un balde/piso o depósito
- Pipa de drenaje no tiene orificio para que salga aire
- El drenaje del piso es lento/y se atora (no se derrama)
- La pipa/línea de drenaje flexible es usada para descargar la condensación del refrigerador
- Una pipa/línea de cañería de agua gotea de cualquier caño o lavabo
- La llave del caño/lavabo gotea
- La pipa del drenaje esta destapada
- La aspiradora atmosférica “breaker” no esta instalada por lo menos 6 pulgadas del punto mas alto del agua de desagüe

14. Debidas Guías de Higiene/Desinfección/Debidos Equipos para la Higiene Desinfección de los Utensilios CURFFL 114060, 114090

Violaciones Mayores:

Violaciones que involucran la falta de habilidad y falta de limpiar utensilios de uso múltiple.

Falta de equipo de limpieza/higiene o desinfección.

Higiene inadecuada de los utensilios de cocina.

Ausencia de jabón o líquidos para desinfectar o la falta de procesos de desinfección a base del calor o temperaturas altas.

Ejemplos:

- No se detecta higiene durante lavado ya sea a mano o en la maquina lavadora de utensilios
- La temperatura alta de la maquina de lavaplatos no llega a alcanzar la temperatura mínima de 180°F

Violaciones Menores:

Inadecuada concentración de producto limpiador.

No limpian el termómetro “probe” cada vez que lo usan.

Falta de cintas (“test strips”) para examinar el nivel/grado de concentración del desinfectante.

Falta de medidores adecuados para el equipo que limpia a base del calor o temperaturas altas.

15. Limpieza Correcta de las Superficies que tienen Contacto con los Alimentos CURFFL 114090, 114160

Violaciones Mayores:

Método de limpieza e higiene inadecuado en las superficies que tienen contacto con los alimentos.

Ejemplo:

- No limpiar o desinfectar superficies que tienen contacto con los alimentos después de elaborar con carnes crudas y antes de tocar alimentos listos para comer

Guardar toallas en un balde que contiene agua excesivamente sucia.

No tienen la concentración correcta de desinfectante en el balde(s) donde ponen a remojar las toallas que se usan para la limpieza.

Varias toallas de limpiar son usadas más de una vez para frotar superficies donde se preparan alimentos, y no son remojadas en el balde que contiene el líquido

desinfectante después de cada uso.

Violaciones Menores:

Falta de cintas (“test strips”) que examinan el nivel/ grado/ concentración del desinfectante. (Si es citada en el #14 no lo mencione aquí.)

Jabón y desinfectante están mezclados para usarlo junto en vez de usarlo separados.

Mantelería limpia esta guardada con la ropa sucia.

Mantelería manchada o sucia no están guardadas en los recipientes designados.

Mantelería fue encontrada en el piso.

Falta de proveer o guardar mantelería adecuadamente.

**16. Agua Potable/Agua Caliente
CURFFL 114095**

Violaciones Mayores:

Los establecimientos de alimentos que trabajan con comida no envasada o empaquetada y utensilios de uso múltiple con agua caliente a una temperatura de 110°F o menos.

Establecimientos de alimentos no tienen suficiente cantidad de agua fría y caliente potable, con suficiente presión y protegida.

(La falta de agua caliente en un establecimiento de comida empaquetada resultará en una re-inspección.)

Violaciones Menores:

Los establecimientos de alimentos que trabajan con comida descubierta (no envasada o empaquetada) y utensilios de uso múltiple con agua a una temperatura de 111°F a 119°F.

Falta de agua potable en una área limitada en áreas menos críticas dentro del establecimiento de alimentos que tiene permiso de vender comidas que están a la intemperie.

No hay agua potable en el lavabo donde se limpia el trapeador.

17. La Certificación del Gerente Llamadas Certificación de Seguridad de Alimentos, Certificación de Alimentos para el Trabajador, Permiso CURFFL 113716, 113920, (SBCC 33.0410, 33.044)

Violaciones Mayores:

Falta de presentar un certificado válido de Gerentes de Alimentos.

(El establecimiento puede tener hasta 60 días para cumplir con ciertas condiciones indicadas en el CURFFL sección 113716 (b).

Falta de proveer la tarjeta de Manipular Alimentos para 50% de los trabajadores.

Los trabajadores deben de obtener tarjetas dentro de los 14 días de empleo.

El fallo de no presentar planes para la construcción o remodelación del establecimiento de alimentos.

Operar sin el permiso válido de salubridad.
Operar fuera del límite del permiso original (permiso caducado).

Violaciones Menores:

El Certificado Alimenticio del Gerente/Tarjetas de Manipular Alimentos no están disponibles para revisión.
La capacidad de asientos aprobados o certificados por el permiso a sido excedido.
Remodelación sin haber presentado planes de antemano.

**18. Acta de Sherman Alimento Droga/Etiquetas/HACCP
CURFFL 114055, 114056, 114003, 114057, 110660-110805, 111200-
111220, 110370**

Violaciones Mayores:

El establecimiento de Alimentos falló al no seguir el plan certificado por HACCP cuando fue requerido.
Formula de bebé con fecha caducada esta siendo vendida.
Paquetes múltiples de alimentos no tienen las etiquetas adecuadas.

Violaciones Menores:

Violaciones sobre la veracidad de las promociones.

Ejemplo:

- Información incorrecta sobre el contenido de grasa en las hamburguesas
- El menú servido es de menos o de baja calidad de la que han promocionado
- La substitución de un producto (tal como imitación cangrejo en vez cangrejo fresco o natural)
- El pescado previamente congelado es promocionado como si fuera pescado fresco
- Promocionar pollo molido como “pechuga de pollo”

Alimentos comprados al mayoreo no tienen etiquetas o están indebidamente identificados.

**19. Protección de seguridad Contra Estornudos
CURFFL 113980, 114080**

Violaciones Mayores:

Fallo de proteger los alimentos/utensilios contra contaminación de estornudo.

Ejemplo:

- Alimentos son exhibidos sin protección contra estornudos
- Utensilios no son protegidos de la contaminación

Violaciones Menores:

Protector contra estornudos no certificado/inadecuado.

Protector contra estornudos está sucio o quebrado.

20. Termómetros de Refrigerador y “Probes” CURFFL 113995

Violaciones Mayores:

No tiene o no están usando lo termómetros “probe.”

50% o más del 50% de los termómetros requeridos no los tiene o no funcionan.

Ejemplo:

- Hay 4 refrigeradores y 2 no tienen termómetros

Violaciones Menores:

Los termómetros no están inmediatamente a disposición visual.

Los termómetros no están en la parte mas caliente del refrigerador.

El termómetro no es preciso (+ 2°F).

21. Los Pertenencias del Empleado, Cuarto de Vestirse, Cuarto para Dormir CURFFL 114135, 114175

Violaciones Mayores:

Tienen cuarto para vivir o dormir en el establecimiento.

Ejemplo:

- Se ha observado que hay ropa de cama

Violaciones Menores:

Ropa del empleado y propiedad personal está guardada fuera de las áreas designadas.
Almacenamiento inadecuado de alimentos que pertenecen al empleado en el refrigerador.

Cuarto de cambio de ropa esta sucio y desorganizado o revuelto.

El cuarto de cambio de ropa a sido convertido a otro uso.

22. Equipo/Utensilios; Almacenamiento, Limpieza, Condición CURFFL 114050,114065,114090

Violaciones Mayores:

Alimentos son mantenidos en un equipo para mantener la comida caliente o fría que no funciona.

Acumulación de grasa, suciedad, otras partículas de suciedad en las superficies en contacto con los alimentos.

Ejemplo:

- Tabla de cortar imposible de lavar tiene grietas hondas

La gran mayoría de utensilios necesitan reparación.

Violaciones Menores:

Utensilios - Equipos no están reparados.

Ejemplos:

- El mango del utensilio esta enrollado en tela, pita o cinta adhesiva
- Mangos de los utensilios están quebrados o rotos
- Uso de taza sin mango para servir alimentos que se compran por cantidades o al por mayor
- Un lavabo está rajado
- Platos y vasos con partículas quebradas
- Repisas oxidadas
- El refrigerador no tiene manija
- Máquina de hielo no funciona
- Faltan los protectores del ventilador del refrigerador
- Utensilios/equipos no limpios
- Utensilios sucios mezclados con los limpios
- Al protector de ventilador del refrigerador le falta/o está sucio/o tiene hongos
- Envases o depósitos de alimentos están sucios
- Empaques de las puertas del refrigerador tienen hongos
- Alcantarillas están sucios con manchas de comida
- Lavabo de mano está sucio
- Repisas están forradas con cartón o papel aluminio
- El refrigerador/congelador el cual uno entra “walk-in” tiene acumulación de hielo
- Ollas y sartenes están colocadas en el piso
- Utensilios están almacenados en el lavabo de manos o en el de trapeadores o limpieza

Violaciones que incluyen el diseño/aprobación, almacenamiento, operación/ instalación de equipos/utensilios usados para servir, preparación, almacenar, transportar o exhibición de alimentos.

Ejemplos:

- Extensiones de grifos no autorizados en el lavabo de 3 compartimientos
- Uso de contenedores de leche como repisas y/para almacenar utensilios y alimentos
- Cuchillos almacenados en lugares no aprobados como el bloque de madera
- Lavabos con tres compartimientos son muy pequeños y no pueden usarse para utensilios grandes
- Uso de utensilios/madera de cortar no aprobados

- Uso de equipo que no es certificado por el ANSI

23. Pisos/Paredes/Techos Limpios en Buena Reparación Exclusión de Insectos y Roedores CURFFL 114145, 114150, 114155, 114050

Violaciones Mayores:

Violaciones que pueden resultar en la contaminación/adulteración de alimentos, que involucran paredes, techos, pisos, incluyendo aquellos en el refrigerador “walk-in” (al cual uno entra.)

Ejemplos:

- Pintura pelada-empaste de las paredes y techos
- Falta/deterioro de superficies del techo como resultado de intrusión del agua
- Acumulación grave de hongos, grasas, y/o suciedad en las paredes, techos y/o pisos
- Paredes dañadas con huecos/agujeros

Violaciones Menores:

Violaciones que no son extensivas o violaciones que involucran la posible entrada de animales incluyendo roedores e insectos.

Ejemplos:

- Cortina de aire no activada
- Cortina de aire no es adecuada para prevenir la entrada de moscas
- Pase-de-ventana (“drive thru window”) está mantenida abierta
- Una apertura en la puerta de más de un ¼ de pulgada
- Un estante de verduras que tiene más de una apertura al aire libre durante horas de trabajo
- Tapas del techo sucio con polvo y grasa acumulada
- Ventilador de techo tiene acumulación de grasa
- Productos alimenticios descompuestos/grasa en los pisos
- Faltan losetas/azulejos/cerámicas del piso, el relleno (grout) entre los azulejos está deteriorado/tienen alfombras en áreas no autorizadas
- FPR o metal esta suelto
- Se usa cartón en el piso
- Techo del refrigerador “walk-in” está oxidado

24. Luz Adecuada y Protección de Persianas CURFFL 114170

Violaciones Mayores:

No funciona/falta luz en el refrigerador “walk-in” congelador/preparación de alimentos/utensilios/área de lavar.

Falta de luz en donde preparan los alimentos y donde se lavan los utensilios.
Faltan los protectores de luz o las bombillas sin protección en caso de explosión.

Violaciones Menores:

Faltan las tapas de luz.
Los protectores de luz tienen acumulación de polvo/grasa e insectos muertos.
Falta de luz adecuada.

**25. El Sistema de extractor está Limpio y en buenas condiciones
CURFFL 114050, 114140**

Violaciones Mayores:

Extractor no funciona.
Cobertura o campana (“hood”) inadecuada o no tienen coberturas.
Ejemplo:
• Cobertura tipo II sobre la maquina de freír en vez de tipo I
La comodidad razonable no se les ha proveído a los empleados.
Filtros múltiples han desaparecido.

Violaciones Menores:

A la cobertura/ campana le falta un mínimo de 6 pulgadas de proyección sobre el equipo.
Cobertura, aunque funciona, no esta prendida cuando se cocina.
La cobertura no funciona adecuadamente.
La ventilación de la cobertura no esta limpia.

**26. Baños Limpios y en buen estado
CURFFL 114105, 114140 y S.B.C.C. Sección 33.048**

Violaciones Mayores:

Empleados tienen inodoros que no funcionan.
Los uriniales no funcionan, el inodoro no esta asegurado adecuadamente, esta goteando en la base/tiene rajadura.
El segundo baño requerido (de acuerdo a reglamentos) ha sido removido/convertido.
Alcohol es servido sin tener los dos baños requeridos de acuerdo a los reglamentos.
Falta de agua tibia, agua, jabón/toallas de papel/papel higiénico.
No hay baños públicos accesibles por requisito

Violaciones Menores:

Cuartos de baño no están limpios.
Falta de aparatos certificados para las toallas y jabones .
El ventilador del techo del baño no funciona.
No hay ventilación en el baño.

La puerta del baño no se cierra por sí sola.

El segundo baño requerido esta temporalmente fuera de servicio.

27. Almacenamiento de Químicos, Closet de los Productos de Limpieza, Lavabo para el Trapeador (mop) Triturador de Desperdicios CURFFL 114025, 114035, 114165

Violaciones Mayores:

Almacenamiento inadecuado del uso de pesticidas, insecticidas, “rodenticidas”, químicos que presentan un alto riesgo a la salubridad pública.

- Un envase abierto de blanquador/ desinfectante sobre el lugar donde se preparan los alimentos
- Fumigador automático insecticida en un área donde están los utensilios y los alimentos

Un químico es almacenado en un envase de alimentos (químico confundido como producto alimenticio).

Uso de lubricante no autorizado para el equipo de alimentos.

Violaciones Menores:

Almacenamiento inadecuado de pesticidas o químicos que poseen un riesgo bajo a la salubridad pública.

Un aparato de electrocución (para matar) de insectos ha sido encontrado dentro de un envase de alimentos o en el área de utensilios.

Una botella de aerosol sin etiqueta fue encontrada en la cocina.

Un pesticida no aprobado fue encontrado en el almacén de limpieza.

La basura de fuera/envases de grasa no están tapados o no tienen tapas.

Envases de basura están goteando/desparramándose.

El lavabo de limpieza no está en buen estado o tiene una acumulación de suciedad.

La basura no está embolsada y amarrada antes de botarla.

La escoba esta almacenada en la área donde se preparan los alimentos, la cubeta o balde del trapeador, está en la área donde está la comida.

28. Carteles Adecuados/Exclusión de Animales Vivos CURFFL 114021, 114045, 113946

Violaciones Mayores:

Se han observado que hay animales en el comedor o en el establecimiento, con la excepción de animales que prestan servicio.

Violaciones Menores:

Falla por no colgar el permiso de salubridad/cualquiera de los siguientes letreros: para lavarse las manos, no fumar, avisos de advertencia sobre las ostras, y el grado de calificación en letra.

- Falta de no colgar el permiso de salubridad en un lugar visible
- Falta de letreros de aviso sobre el consumo de ostras crudas cosechadas en el Golfo de México

Como regla general para todas las violaciones menores:

Si se repiten las mismas violaciones menores, debe ser escrito como una violación mayor, vea la próxima inspección de rutina.



EVALUACIÓN PROPIA PARA INSPECCIÓN DEL NEGOCIO DE ALIMENTOS

La lista siguiente contiene las áreas principales que nuestra División va a inspeccionar cuando se administre la inspección de rutina en el negocio de alimentos. La lista se le provee para que usted periódicamente revise la operación (como marcha) de su negocio. Le sugerimos que use la lista y marque las áreas de su negocio que cumple con los requisitos. Aquellas partes de la lista que no son marcadas son consideradas como una “violación” durante nuestra inspección, y tienen que ser corregidas. Esperamos que esta lista le ayude a mantener su negocio en un nivel de calidad superior.

ALIMENTOS

- 1. Los alimentos son comprados de una entidad o compañía aprobada (acreditada por el condado, estado, o el gobierno federal).
- 2. Los alimentos han sido inspeccionados y se observaron que no están contaminados, adulterados, o malogrados.
- 3. Alimentos empaquetados o envasados que fueron servidos y después retornados a la cocina han sido descartados.
- 4. Todos los alimentos están almacenados a un mínimo de 6 pulgadas del piso.
- 5. Los baños no son utilizados para almacenar alimentos, equipos, o provisiones.
- 6. Todos los productos de papel son almacenados de manera debida para protegerlos de cualquier contaminación.
- 7. Alimentos y todo producto relacionado con alimentos están protegidos de suciedad, manipuleo innecesario, goteras, o cualquier otra forma de contaminación.
- 8. Todos los envases de alimentos o comidas tienen tapas selladas y seguras y tiene las etiquetas respectivas.
- 9. Los alimentos son servidos en una zona de servicio propio en la manera aprobada por los reglamentos.
- 10. El uso de sulfatos (“sulfite” en ingles) esta prohibido.
- 11. Los productos alimenticios tienen las etiquetas de acuerdo a los reglamentos aprobados.
- 12. Productos alimenticios que tienen un contenido de alcohol que excede 0.5% tienen las etiquetas adecuadas o debidas.
- 13. Las etiquetas de los mariscos son guardadas por 90 días; y carteles con avisos de alerta están colgados visiblemente.

EL CONTROL DE TEMPERATURAS

- 1. Alimentos que representan un riesgo son mantenidos en todo momento a temperaturas bajas de 41°F o más alto de 135°F.
- 2. Un termómetro que indica la temperatura correcta a + o – de 2°F, está colocado o en la parte interna del refrigerador y el congelador (el termómetro exterior), o está colocado dentro de cada unidad (refrigerador y congelador) en su punto más caliente, visiblemente a disposición.
- 3. El termómetro de metal que indica la temperatura correcta (llamado “probe thermometer”) adecuado para medir la temperatura de alimentos está inmediatamente al alcance y es usado diariamente para verificar las temperaturas de los alimentos.
- 4. Productos alimenticios son descongelados solamente usando uno de los siguientes métodos: a) en el refrigerador; b) en agua fría potable que fluye fuertemente de la llave para que también fluya cualquier partícula de comida que esta siendo descongelada; c) en el microondas; d) como parte del proceso de cocimiento.
- 5. La comida congelada es mantenida en su estado congelado.
- 6. Comida descongelada no son recongeladas.
- 7. Se usan procedimientos rápidos para enfriar y recalentar todo alimento que se puede malograr fácilmente (se refiere a alimentos llamado en ingles “perishable”).

PERSONAL / EMPLEADOS / TRABAJADORES

- 1. Todo empleado que toca, manipula o elabora comidas o toca utensilios ha obtenido el certificado de empleados de alimentos. (Food Worker's Certification)
- 2. Los empleados se lavan las manos con jabón y agua tibia por las siguientes razones: a) antes de empezar a trabajar; b) inmediatamente después de usar el baño; c) en cualquier circunstancia necesaria para evitar contaminación.
- 3. Empleados que tocan alimentos o que elaboran con ellos no tienen llagas o heridas abiertas, y no están enfermos.
- 4. La ropa, vestimenta exterior de los empleados está limpia.
- 5. Usan pinzas y otros utensilios para servir los alimentos.
- 6. El cabello / pelo de los empleados es cubierto debidamente.
- 7. Los empleados no fuman o usan tabaco dentro del negocio (inmueble).
- 8. Ropa y objetos personales deben ser almacenados lejos de los productos alimenticios en la forma adecuada.

AGUA Y DESAGUE

- 1. Todos los caños lavaderos trabajan efectivamente y tienen los grifos o llaves de agua caliente y fría.
- 2. Todos los caños desaguan o descargan el agua del caño adecuadamente. El drenaje del piso y caños (desagüe) localizados en el piso funcionan debidamente.
- 3. La plomería esta en buen estado.
- 4. Hoyos de grasas y tanques sépticos reciben servicio técnico rutinariamente o habitualmente.

EQUIPOS

- 1. Todo equipo (como: estufas, parrillas (grilles), refrigeradores, mesas, lavabos, lavatorios etc.) están limpios y reciben el mantenimiento técnico adecuado; superficies que tiene contacto con los alimentos están adecuadamente lavadas y limpias.
- 2. Equipos que no funcionaban han sido reparados o reemplazados (removidos del negocio).
- 3. El equipo se conforma a los reglamentos del NSF (Fundación Nacional de Sanidad).
- 4. Ningún equipo ha sido reemplazado o substituido, movido, o añadido sin previa autorización del departamento de salud ambiental de este condado.

UTENSILIOS

- 1. Utensilios para múltiples labores han sido limpiados en una de las siguientes maneras: Lavadas a mano en un lavatorio de tres divisiones. (lavado, enjuagado y limpiado); b) lavado al químico (en un maquina de lavaplatos que satisface lo estándares del NSF; c) la temperatura del agua que enjuaga los servicios en la máquina de lavaplatos esta entre los 180°F por 30 segundos.
- 2. El equipo o elementos de examinar los métodos sanitarios- higiénicos es rápidamente asequible (están al alcance de la mano).
- 3. Todos los utensilios están limpios y reciben el mantenimiento debido.
- 4. Utensilios dañados o no autorizados han sido reparados o reemplazados.
- 5. Los utensilios son debidamente protegidos al ser almacenados.

PISOS /PAREDES /TECHOS

- 1. Los baños están limpios, reciben el mantenimiento técnico debido y funcionan bien.
- 2. Las paredes, techos y ventanas están limpios, reciben el mantenimiento debido y están reparados.

INODORO / CUARTO DE BAÑOS / LAVATORIOS DE MANOS

- 1. Los servicios del baño, inodoros están limpios reciben el mantenimiento técnico debido y funcionan bien.
- 2. Las puertas con sistema que se cierran por si solas funcionan debidamente.
- 3. La jabonera de uso individual y los aparatos de toallas de todos los lavatorios- lavabos de manos tienen suficientes toallas y funcionan.
- 4. Los aparatos que dispensan toallas higiénicas han sido rellenos.

- 5. Letreros o avisos para lavarse las manos son legibles o explícitos.
- 6. Cada baño tiene el extractor de ventilación que funciona debidamente.

LUZ Y VENTILACIÓN

- 1. Todo el edificio o inmueble alimenticio tiene luz y ventilación adecuada.
- 2. Los filtros de los extractores de ventilación están limpios y reciben el mantenimiento técnico debido.
- 3. Las luces tienen las coberturas autorizadas.

CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 1. El negocio no tiene infestación o contaminación de insectos o roedores.
- 2. No hay animales vivos, pájaros o aves como pollos en el negocio.
- 3. Las puertas exteriores y mallas de puertas tienen sistemas que se cierran por sí solas y funcionan debidamente.
- 4. Las cortinas para viento funcionan debidamente.
- 5. Solamente se utilizan pesticidas autorizados y son almacenados bajos los reglamentos debidos.

BASURA o RESIDUOS

- 1. Los depósitos o latas de basura están cubiertos y son a prueba de entrada de agua.
- 2. Las bolsas plásticas con basura son amarradas antes de ponerlas en los depósitos de basura.
- 3. Los depósitos de basura que se encuentran afuera tienen su tapa y están cerrados.
- 4. El lugar donde se guarda la basura afuera está limpio y recibe el mantenimiento debido.

OPERACIÓN

- 1. Sustancias peligrosas (por ejemplo) químicos, productos de limpieza, etc.) están adecuadamente identificadas con etiquetas y almacenadas lejos de los productos alimenticios.
- 2. Letreros para prohibir fumar y los de primeros auxilios están debidamente colocados.
- 3. El equipo de limpieza y la mantelería sucia están colocados en el lugar adecuado.
- 4. Los productos alimenticios retornados, dañados, o sin etiqueta están almacenados debidamente.
- 5. El negocio tiene al corriente (al día) el permiso de Salud del Medio Ambiente para conducir servicios alimenticios.

LAS SIGUIENTES CONDICIONES SON GRAVES, SU NEGOCIO DEBE SER CLAUSURADO HASTA QUE CORRIJAN LAS FALTAS.

- 1. La sobre descarga del desagüe (interior o exterior).
- 2. Falta de agua potable.
- 3. Falta de agua caliente.
- 4. Falta de electricidad.
- 5. Infestación severa o plaga de insectos y roedores.
- 6. Actual o probable daño a la seguridad y salubridad pública (alimentos fuera de las temperaturas requeridas, higiene inadecuada, etcétera).

¿PREGUNTAS?

Contáctese con la oficina de Salud Del Medio Ambiente más cercana a usted y pregunte por un Especialista de Medio Ambiente o visite nuestro portal en el Internet www.sbcounty.gov/dehs.

Anotaciones de la Inspección (hechas por el operador/ trabajador)

Directorio de la Oficina del Distrito de Salud del Medio Ambiente

Oficinas Regionales

Valle del Oeste/ West Valley 1647 E Holt Ave Ontario, CA (909) 458-9673 Fax: (909) 458-9682	Valle Central/Central Valley 385 N. Arrowhead 2 nd Floor San Bernardino, CA 92415 (909) 387-3047 Fax: (909) 387-4323	Valle del Este/East Valley 385 N. Arrowhead 2 nd Floor San Bernardino, CA 92415 (909) 387-4608 Fax: (909) 387-4323
Montañas/Mountain 385 N. Arrowhead 2 nd Floor San Bernardino, CA 92415 (909) 387-0214 Fax: (909) 387-4323	Desierto Alto - High Desert 13911 Park Ave. Suite 200 Victorville, CA 92392 (760) 243-3773 Fax: (760) 245-6225	

Oficinas de Remotas/Sucursales

Redlands 222 Brookside Redlands, CA 92373 (909) 798-8526 Fax: (909) 798-8485	Twin Peaks 26010 State Highway 189 Twin Peaks, CA 92391 (909) 336-0671	Barstow 311 E. Mountain View Barstow, CA 92311 (760) 256-4736 Fax: (760) 256-4735
---	--	--

Contacto Después de Horas de Trabajo

Centro de Comunicación en caso de Emergencia (909) 356-3805 Este número debe ser usado para reportar y obtener ayuda después de horas laborables en caso de emergencia tales como: incendio del establecimiento, falta de electricidad o agua, sobre drenaje de desagüe, brotes de enfermedades causadas por alimentos, inspección de reapertura de un negocio después de su clausura por el Departamento de Servicios de Salud del Medio Ambiente (DEHS) o por otros problemas que pueden afectar la salubridad y seguridad pública.
--

Lista o Directorio de Agencias - para Referencias

TIPO DE QUEJAS	AGENCIA	TELEFONOS
BURRITOS (Empaquetados Envasados – carne o pollo) (Empaquetados Envasados – sin carne)	Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)	(800) 535-4555
	Departamento de California Servicios de Salud Alimentos y Drogas (FDB) Administración de Alimentos y Drogas de Estados Unidos (EEUU)	(800) 495-3232 (213) 894-2489
ALIMENTOS ENLATADOS: (Frutas, vegetales y pescados envasados en CA) Frutas, verduras y pescado - no empaquetada o envasada en California Productos de carne y pollo	FDB	(800) 495-3232
	FDA	(714) 667-7416
	USDA	(800) 535-4555
PRODUCTOS LÁCTEOS: (Producido en CA) Producido fuera del estado	Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA)	(909) 923-9929
	FDA	(714) 667-7416
PESCADO: Enlatado fuera del Estado	FDA	(714) 667-7416
PESCADO: Fresco de la zona	Departamento de Pescados y Animales de Cacería (CDFG)	(909) 597-9823
REGISTRACIÓN DE ALIMENTOS Registración estatal/venta al mayoreo/fabricación	FDB	(800) 495-3232
ALTERACIÓN DE ALIMENTOS Carne	FDB	(800) 495-3232
	USDA	(800) 535-4555
COMIDAS / CENAS CONGELADAS: (Carne y Pollo) Mariscos (procesados en CA) Mariscos (procesados fuera del estado)	USDA	(800) 535-4555
	FDB	(800) 495-3232
	FDA	(714) 667-7416
FRUTAS, frescas: (cuarentena, pesticidas excluidos) Agencia que impone Leyes de Pesticidas	Comisionario de Agricultura	(562) 940-7803
LICENCIAS: Embotellamiento de agua, Comidas enlatadas, Almacenamiento frío, Congeladores de Comida con Candado, Agua	FDB	(800) 495-3232
CARNE Y POLLO: Empaquetadas	USDA	(800) 535-4555
ALIMENTOS ORGÁNICOS	FDB	(800) 495-3232
ALIMENTOS CON FECHAS DE VENCIMIENTO: Lácteos (solamente)	CDFA	(909) 923-9929
Otros alimentos expirados	Departamento de Salud Local. (Mire el Directorio de Salud del Medio Ambiente para más información.	Refiérase al Directorio de la Oficina del Distrito
PALETAS / NIEVES /HELADOS DE AGUA: Producido fuera del estado Producido en CA	FDA	(800) 688-4889
	CDFA	(909) 923-9929
SANDWICHES (empaquetados y frescos)	FDB	(800) 495-3232
MAQUINAS QUE VENDEN PRODUCTOS COMESTIBLES Agua	FDB	(800) 495-3232
AGUA: Embotellada (Importada y fuera del estado) "Vended"	FDB	(800) 495-3232
	FDB	(800) 495-3232

FORMULARIO PARA SOLICITAR EL CUADERNO O FOLLETO

La Guía de Inspección de Alimentos en Venta está disponible en forma impresa. Para ordenarla, por favor llene y mande por correo el siguiente formulario. El costo incluye una cifra nominal por las copias. Contáctese con la oficina regional más cercana para mas información.

Condado de San Bernardino • Departamento de Salud Pública
División de Servicios de Salud del Medio Ambiente
385 North Arrowhead Avenue, 2nd Floor
San Bernardino, CA 92415-0160

Fecha de Requisito _____ Número Telefónico _____

Mande a: (Nombre) _____

Calle - Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código de Correo _____

Folleto	Cantidad
<i>Guía de Inspección de Alimentos en Venta del Condado de San Bernardino*</i>	_____

* Puede que se le cobre una cifra nominal. Contacte a las oficinas del Departamento de Salud Servicios de Salud del Medio Ambiente al (909) 884-4056 para más información.

El Código de Salud y Seguridad de California puede ser encontrado en el Internet:

<http://www.leginfo.ca.gov/calaw.html>

Portales en el Internet:

- | | |
|--|---|
| Ley Uniforme de California para Negocios que Venden Alimentos-
Comida “California Uniform Retail Food Facilities Law” | http://www.dhs.cahwnet.gov/ |
| Administración de Alimentos y Drogas “Food and Drug Administration” | http://www.fda.gov/ |
| Información de Alimentos y Seguridad del Gobierno | http://www.foodsafety.gov/ |
| Departamento de Seguridad de los Alimentos Agrícolas y Servicios de Inspección | http://www.fsis.usda.gov/ |
| Departamento de California Servicios de Salud Alimentos y Drogas (FDB) | http://www.dhs.ca.gov/fdb/ |

County of San Bernardino • Department of Public Health
ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
FOOD PROGRAM OFFICIAL INSPECTION REPORT

ABC

Guía de Inspección de Alimentos en Venta



CÁMARA DE SUPERVISORES

Bill Postmus, Primer Distrito

Paul Biane, Segundo Distrito

Dennis Hansberger, Tercer Distrito

Gary Ovitt, Cuarto Distrito

Josie Gonzales, Quinto Distrito

Administrador Oficial de Condado

Mark Uffer

Administrador de Programas de Salud Público

James A. Felten, MPA

Oficial de Salubridad

Eric K. Frykman, MD, MPH, MBA

Jefe de la División de Salud del Medio Ambiente

Daniel J. Avera, REHS